wirkt worden; zugleich giebt aber auch eben dieſe Feuchtigkeit, verbunden mit der Wärme des Climas, dem Boden umher ſeine außerordentliche Fruchtbarkeit, ſo daß die hier gezogenen Orangen, Granatäpfel, Melonen, Artiſchocken und alle andere Gartenfrüchte eine ganz außerordentliche Größe und Güte bekommen *).

Das einzige bemerkenswerthe Gebäude iſt die große und ſchöne Cathedralkirche und deren abgeſondert ſtehender Thurm, deſſen Bauart nicht übel iſt. Außerdem ſind noch der erzbiſchöfliche Pallaſt, das Seminarium, ein oder zwei Klöſter und einige Privatwohnungen zu erwähnen. Eine Miglie von Oriſtano befindet ſich die über den Tirſo führende und deſſen Namen tragende Brücke, deren mittelſter, kühngewölbter Bogen einer alter Volksſage nach, vom Teufel in einer Nacht für den letzten Marquis von Arborea erbaut worden ſeyn ſoll.

Oriſtano treibt etwas Seehandel, was ihm aber die mehrſte Lebhaftigkeit verleiht, iſt daß die Stadt der Mittelpunkt aller Verbindung zwiſchen dem Norden und Süden der Inſel iſt, den alle Saumroſſe welche die Waaren von Cagliari nach Saſſari und umgekehrt bringen, paſſiren müſſen **).

Vor ohngefähr 50 Jahren begann man den weißen Maulbeerbaum in der Gegend von Oriſtano anzupflanzen; Ungeſchick und wenige Sorgfalt haben jedoch trotz den Ermunterungen von Seiten der Regierung, nicht das Reſultat erreichen laſſen welches man wohl erwarten durfte.

---

*) Der Name Oriſtano rührt von dem Reichthum der umliegenden Seen her; der lateiniſche Name iſt Aureum Stagnum.

**) Man konnte nämlich bisher von Cagliari nach Saſſari nur bis auf einige Stunden vor Oriſtano zu Wagen gelangen, da die weiteren Wege für jede Art Fuhrwerk völlig unzugänglich waren. Deshalb wurden alle Güter auf Saumroſſen fortgeſchafft, indem man die für das Land und die Gegend ſehr geeigneten Maulthiere hier nicht kennt. Neuerdings iſt jedoch eine Fahrſtraße angelegt worden, die nun wohl bereits vollendet ſeyn wird.

Digitized by Google

2) Der Diſtrikt Campidano Maggiore, in welchem ſich 12 Dörfer befinden, bringt Getraide, Wein, Oel und Früchte hervor. Bei dem Cap Mannu wird Salz gewonnen. In dieſem Bezirk iſt es auch daß man den See Cabras findet, an welchem die Ruinen der Stadt Tharras liegen, und wo man die größten und ſchönſten Fiſche auf der ganzen Inſel fängt. Das gleichfalls an dieſem See gelegene Dorf Cabras, iſt durch die Größe und Güte ſeiner Roſinen berühmt. Es hat 3000 Einwohner.

Bei dem Dorfe Nurachi befindet ſich der See oder vielmehr Sumpf gleiches Namens, der eine Miglie im Umkreiſe hält und den ein alter Volksglaube zu einem Gegenſtande des Schreckens für den ganzen Diſtrikt macht. Die Landleute behaupten nämlich daß man oft des Nachts ein furchtbares Geheul aus dem Grunde des Sees heraufſchallen höre und daß dann die Heerden erſchrocken davon eilen, und ſie ſchreiben dies einer Verſammlung von Dämonen zu, die hier ihr Weſen treiben ſoll. Wahrſcheinlich hat wie gewöhnlich die Furcht die Sache vergrößert, doch verſichern wohlunterrichtete Perſonen, daß man zuweilen mitten aus dem Sumpfe von Nurachi ein dumpfes, anhaltendes Geräuſch vernehme, und vermuthlich rührt dies von irgend einem unterirdiſchen Schlund her in welchen ſich die Gewäſſer ſtürzen, wenn Regen oder das Schmelzen des Schnees auf den Bergen die Maſſe derſelben vergrößern. Flächenraum 140 Q. Migl.; Ew. 8,800.

Der Diſtrikt Campidano di Milis, iſt der Garten von Arborea. Am Fuße der Limbara-Gebirge gelegen, mangelte es dieſem Landſtriche nicht an hinreichenden fließenden Gewäſſern die ihre Quellen in den Bergen haben und von denen ein kleiner Fluß das unter dem Namen Vega di Milis, bekannte höchſt anmuthige Thal durchſtrömt, welches von den Sardiniern mit Recht als der Garten der Hesperiden ihres Landes betrachtet wird. Dieſes auf dem Wege von Oriſtano nach Milis gelegene, mehr

Digitized by Google

als 3 Miglien lange und 2 Miglien breite Thal iſt ganz mit Orangen-, Citronen- und Cedratbäumen bedeckt, die hier ein dichtes Gehölz bilden, und deren Duft zur Zeit der Blüthe dem Reiſenden weithin ſchon die Nähe dieſes bezaubernden Aufenthaltes verkünden. Das Thal von Milis iſt in eine große Zahl kleiner Güter getheilt, die den wohlhabendſten Einwohnern von Oriſtano gehören und denſelben einen bedeutenden Ertrag gewähren. Uebrigens veranlaßt die Menge der Bäume die hier ihre Zweige dicht in einander ſchlingen, daß die Früchte derſelben nicht die Größe derer erreichen welche man zu Saſſari und Oriſtano zieht, doch iſt die Güte darum nicht geringer. Ehemals zogen die Beſitzer des Thales im Ganzen nur wenig Nutzen von dieſem Geſchenke der Natur, in neuerer Zeit haben ſie jedoch angefangen viel auszuführen und bei einem beſſeren Anbau würde es Sardinien nicht ſchwer werden in Betreff ſeiner Orangen und Citronen mit Nizza und Majorca rivaliſiren zu können.

Die anderen Theile des Diſtriktes der Campidano di Milis, geben einen reichen Ertrag an Getraide und Heu. Der ganze Canton enthält 7 Dörfer mit ohngefähr 8000 Einwohnern; der Flächenraum wird zu 130 Q. Migl. geſchätzt.

4) Der kleinſte Diſtrikt dieſer Provinz iſt der von Uſellus, der nur 20 Q. Migl. Flächenraum und kaum 3,600 Ew. in 10 kleinen Dorfſchaften hat. Die Bevölkerung von Ales, dem Hauptorte und dem Sitze eines Biſchofs, beträgt 900 Seelen. Durch die Tiefe der von Bergen und Hügeln eng eingeſchloßnen Thäler, wird die Circulation der Luft hier ſehr gehemmt, und dadurch die Ungeſundheit dieſes kleinen Cantons auf den höchſten Gipfel getrieben, ſo daß zur Zeit der Intemperie alle Einwohner wegziehen. Der Biſchof von Ales nimmt dann ſeinen Sitz in einem hübſchen Landhauſe auf den Höhen von Villacidro. Die Cathedrale von Ales wird für das ſchönſte Gebäude dieſer Art in Sardinien gehalten und iſt von einer

Digitized by Google

Marquiſe von Chirra zu Anfang des 16ten Jahrhunderts erbaut und reich dotirt worden. Das Dorf Uſellus ſteht zum Theil auf der Stelle wo ſich einſt die römiſche Colonie Uſellus befand; nahe dabei iſt ein kleineres Dorf welches den Namen Ruinas führt. Die ganze Gegend iſt übrigens hier mit vulkaniſchen Subſtanzen bedeckt.

5) Der Diſtrikt Marmilla iſt bei weitem bevölkerter, fruchtbarer und weniger ungeſund als der vorige. Er hat 90 Q. Migl. Flächeninhalt, 17 Dörfer und 11,000 Einwohner. Die Hauptproducte beſtehen in Getraide, Gartengewächſen und Käſe. Die Ufer der verſchiedenen kleinen hier ſtrömenden Gewäſſer, würden ſich vortrefflich zu Obſt- und Weingärten eignen.

Dieſer Diſtrikt, welcher nach Süden hin eine ziemlich ausgedehnte Ebne bildet, wird gegen Weſten von den Bergen von Ales und gegen Oſten durch die ſogenannten Giarra von Geſtori, ein auf dem Gipfel eines Hügels von Lava aus dem erloſchenen Vulkan von Ales gebildetes Plateau, ganz derſelben Beſchaffenheit geſchloſſen, wie die bereits erwähnte Giarra von Sorri. Die Giarra von Geſtori iſt 6 bis 7 Miglien lang und 3 bis 4 Miglien breit. Die Zeit hat an mehreren Orten den vulkaniſchen Boden dieſes Plateaus durchbrochen und man findet nun häufig daſelbſt aufgeſchichtete Lavatrümmer die behauenen Steinen ſo ähnlich ſehen, daß man ſie für die Ruinen einer jener Binnenſtädte halten möchte, von denen die alten Geographen erzählen, wenn eine ſolche Gegend jemals hätte bewohnt werden können.

6) Der Diſtrikt der Berge oder Parte-Monti, übertrifft den vorhergehenden noch in Hinſicht der Fruchtbarkeit und der geſunden Luft, die man daſelbſt vorzüglich in dem Dorfe Morgongiori, welches am Abhange eines Hügels liegt aus dem mehrere Quellen rieſeln, und in dem großen und reichen Dorfe Mogoro athmet, das allein mehr als 2000 Ew. zählt. Der ganze Canton hat 9 Dör-

Digitized by Google

ſer mit 7000 Ew. und einen Flächenraum von 80 Q. Migl. Hauptproducte ſind: Wein, Orangen, Citronen und Obſt aller Art, das hier geſchützt vor den Nordwinden vortrefflich gedeiht. Der Berg Trebina, deſſen Gipfel ein vulkaniſcher Felſen iſt, iſt mit Waldungen bedeckt in denen es viel Wild und wilde Schweine giebt.

7) Der weite Diſtrikt Monreale iſt faſt eine Wüſte. Auf einem Flächenraum von 400 Q. Migl. befinden ſich nur 9 Ortſchaften mit 16,000 Ew. In den niedrigen Theilen des Cantons wird Wein und Getraide gebaut; auch findet man hier anſehnliche Heerden von Rindvieh und Schaafen, ſowie Anpflanzungen von Orangen- und Citronenbäumen. Der gebirgige Theil iſt mit trefflichen Waldungen von Buchen, Eichen und Harzholze bedeckt und ſehr reich an Wildpret. Es giebt hier Silber- und Bleiminen die einſt einen guten Ertrag lieferten, jetzt aber ganz verlaſſen daſtehen.

Das Bemerkenswertheſte in dieſem Diſtrikte ſind die Ruinen des Schloſſes Sardara und die gleichnamigen mineraliſchen und warmen Bäder. Von dem Schloſſe ſieht man nur noch einige Mauern auf einem hohen Hügel der die Gegend beherrſcht. Hier verweilte die Infantin Donna Thereſa im J. 1324, während ihr Gemahl Don Alphons von Arragonien, Cagliari belagerte.

Nicht weit von dem Dorfe am Fuße des Berges von welchem der Diſtrikt ſeinen Namen trägt, befinden ſich die mineraliſchen und warmen Bäder von Sardara, die ſehr berühmt im Lande und die einzigen auf Sardinien ſind, wohin man ſich jetzt zur Heilung einer Krankheit begeben kann ohne Gefahr zu laufen, eine andere Krankheit zu bekommen. Zwar findet man hier keine von den Bequemlichkeiten die man ſonſt an Badeorten zu treffen gewohnt iſt, aber das Badehaus iſt wenigſtens doch ſo eingerichtet daß es ſeinem Hauptzwecke entſpricht. Es beſteht in einem großen, faſt leeren Gemache, in welchem ſich zwei längliche Baſſins befinden, die durch eine Mauer von einander getrennt ſind und in

deren einem ſich das heiße, in dem andern das kalte Waſſer befindet. Die Hitze des erſteren iſt übrigens ſo groß, daß man faſt glaubt in kochendes Waſſer zu kommen und daß Thiere welche hineinfallen, nach wenigen Augenblicken darin ſterben; doch hat man die Bemerkung gemacht, daß Eier, mag man ſie auch noch ſo lang hineinlegen, nicht hart darin werden.

Das aus dem Baſſin abfließende Waſſer bildet ein Schlammbad, welches in mehreren Krankheiten für ſehr dienlich erachtet wird, und ſowohl dieſer Schlamm als auch das Waſſer wird häufig nach Cagliari zum Gebrauch von Patienten gebracht die ſich die Mühe erſparen wollen eine Badereiſe zu machen, welche in andern Ländern als ein Vergnügen und ein wichtiger Theil der Kur betrachtet wird. Der Boden um die Waſſer von Sardara beſteht aus ſchieferiger Lava und anderen vulkaniſchen Subſtanzen.

Außer dieſen warmen Quellen iſt der Diſtrikt von Monreale der reichſte des ganzen ſüdlichen Theils der Inſel an klaren und friſchen fließenden Waſſern, und wird faſt ſeiner ganzen Ausdehnung nach von den Flüßchen San-Gawino und Pabilonis, dem alten Debotes, durchſtrömt, die ſich in den See von Marceddi ergießen, in welchem man ſehr wohlſchmeckende und beliebte Muſcheln findet.

8) Die Valentini, eine Völkerſchaft von welcher Plinius und Ptolemäus ſprechen und deren Hauptort Valentia war, haben ihren Namen dem Diſtrikte verliehen den man heutiges Tages Parte-Valenza nennt, und aller Wahrſcheinlichkeit nach liegt das Dorf Laconi, von dem eines der erſten Häuſer Sardiniens den Titel Marquis führt und welches jetzt der Hauptort dieſes Diſtriktes iſt, auf der Stelle wo einſt das alte Valentia ſtand. Der ganze Canton hat einen Flächenraum von 180 Q. Migl. und eine Bevölkerung von 10,000 Ew. in 12 Dörfern, und iſt wegen ſeiner ſchönen Gegenden und ſeiner geſunden Luft, die er der Höhe ſeiner Lage und dem Reich-

Digitized by Google

thum fließender Gewäſſer verdankt, berühmt. Die anmuthigen Thäler ſind von kleinen Flüſſen durchſtrömt welche Mühlen treiben, auch giebt es hier eine Quelle die in dem Ruf ſteht das Fieber zu heilen.

Die Wieſen und Felder von Parte-Valenza ſind mit zahlreichen Heerden bedeckt und bringen viel Getraide, Früchte und Gemüſe, vorzüglich Bohnen, hervor, die für die beſten in Sardinien gehalten werden.

Die ganze Gegend iſt mit vulkaniſchen Felſenmaſſen angefüllt welche eine Art von großem, von Weſten nach Oſten ſich abdachendem, Plateau bilden, das nicht weit von den Quellen des Flumendoſa einen ſenkrechten, mehr als 100 Metres tiefen Abfall, an einigen Orten aber ſäulenartige Spitzen hat, die in der Landesſprache Campanili (Thürme) genannt werden. Die Oberfläche dieſes Plateaus, welches den Namen Sarcidano führt, iſt mit einem großen Eichenwalde bedeckt und der Boden mit Geſchiebe und Gerölle überſäet.

9) Der Diſtrikt Barbargia-Belvi gehört zu den inneren Gegenden der Inſeln die einſt von jenen Bergbewohnern beſeſſen wurden, welche ihre Freiheit ſo tapfer gegen die Carthaginienſer und Römer vertheidigten und deren Nachkommen noch jetzt die Sitten, Gebräuche und Kleidung jener alten rauhen Völkerſchaften haben. Auf einem Flächenraum von 120 Q. Migl. leben dermalen hier 5,000 Ew. in 4 Dörfern zerſtreut. Das Clima iſt ſo rauh und die Kälte ſo ſtreng in den Bergen, daß die Einwohner während dem Winter ihren Diſtrikt verlaſſen um ſich ihren Unterhalt in milderen Gegenden der Inſel zu erwerben, wohin ſie ſowohl ihre Induſtrie als die Producte ihrer Erndten, beſtehend in Gerſte, Nüſſen, Caſtanien und grober Leinwand, die ſie aus Hanf weben, bringen; zugleich verſorgen ſie einen Theil Sardiniens mit Brettern und Bohlen. Außerdem haben ſich die neuen Barbaricini aber auch noch einen anderen Induſtriezweig geſchaffen der ihnen einen ziemlichen Gewinn abwirft; ſie handeln nämlich mit dem Schnee der einen Theil

Digitized by Google

des Jahres hindurch ihre Berge bedeckt und den ſie theils in natürlichen, theils in künſtlich angelegten Eisgruben aufbewahren, um ihn dann, nachdem ſie ihn zu ſehr feſten Kugeln zuſammengeballt und dieſelben mit Stroh umwunden haben, auf ihren kleinen Pferden überall hinzubringen wo ſie einen guten Abſatz damit zu machen hoffen, und namentlich nach Cagliari und Oriſtano, ja ſelbſt in die einzelnen Tonnares zur Zeit des Thunfiſchfanges.

10) Die Bewohner des Diſtriktes von Mandroliſai ſind deſſelben Urſprunges, haben ein ähnliches Land und faſt dieſelben Nahrungsquellen. Das große Dorf Tonnara, auf der Höhe eines Berges gelegen, iſt mit Nuß- und Caſtanienwaldungen umgeben, deren Früchte ſowie Bohlen, Bretter und grobgeſchnitzte Holzarbeiten, von den Einwohnern durch die ganze Inſel verführt werden. In dem Dörfchen San-Mauro am Ufer des Acoro, wird alle Jahre ein ſehr beſuchter Markt gehalten, welcher acht Tage dauert und woſelbſt ein ſtarker Verkehr mit den kleinen raſchen Pferden getrieben wird, deren man ſich auf Sardinien zum Wettrennen bedient.

Flächenraum: 140 Q. Migl. und in 6 Dörfern, 9000 Ew.

11) Der Bezirk von Auſtis hat nur 3 Dörfer, und kaum 1500 Ew. auf einem Flächenraum von 35 Q. Migl. Gerſte, Wein und Obſt ſind die Hauptproducte.

12) Die Barbargia Ollolai iſt einer der größten Diſtrikte der Provinz Arborea und wahrſcheinlich der Hauptſitz der alten unabhängigen, unter dem Namen der Ballari einſt bekannten Sardinier. Der Flächenraum dieſes ſehr bergigen Cantons beträgt 200 Q. Migl. und die Bevölkerung 9000 Seelen. Man findet hier 7 Dörfer. Der alte Hauptort Ollolai liegt auf dem Gipfel eines jener Berge und auf einem großen Plateau, welche von dem Pic von Ollolai beherrſcht werden, von dem aus man die ganze Kette des Limbara-Gebirges und einen gro-

Digitized by Google

ßen Theil der Inſel zu überblicken vermag. Olzai, das wie an dem Fuß dieſes Berges hingeklebt da liegt, iſt mit fruchtbaren Abhängen, die mit Weinpflanzungen, Obſt und beſonders Mandelbäumen bedeckt ſind, umgeben. Zu Savoi auf der entgegengeſetzten Seite des Berges, wird viel Wein gebaut den man zu Branntwein verbrennt; auch Mammoïda in einem maleriſchen wohl angebauten Thale, treibt viel Wein- und Obſtbau und iſt wegen ſeiner großen Mandeln und Nüſſe, dem Hauptreichthum des Dorfes, berühmt. Der wichtigſte und gegenwärtig der Hauptort der Barbargia Ollolai iſt aber Fonni, welches unter allen ſardiniſchen Ortſchaften am höchſten liegt. Die Einwohner ſind äußerſt arbeitſam und wegen ihrer Gewerbthätigkeit berühmt; ſie verfertigen Teppiche, Bettzeuge und Leinwand, die ſie dann durch die ganze Inſel hauſirend tragen.

Der Schnee welcher in den Bergen dieſer Gegend bis im Monat July liegen zu bleiben pflegt, macht die Temperatur hier ſo kalt, daß man ſich zu Fonni noch am Kaminfeuer wärmt, wenn die ganze übrige Inſel ſchon von den Strahlen der Sonne wie verſengt wird. In dieſem Diſtrikt iſt es auch, daß ſich die berühmte Bergſpitze Genargentu oder Punta-Floriſa, der höchſte Punkt der Inſel, befindet, auf deſſen Kuppe man große Felsblöcke ſieht, die bald das Anſehn von Trümmern haben, ſo daß man unter den wankenden Ruinen eines alten Thurmes oder Schloſſes zu gehen glaubt, bald aber auch wieder ſo zertrümmert und verwittert ausſehen, daß ſie das Bild eines niedergehauenen Waldes darbieten, von dem nur noch die Stümpfe daſtehen. Die weniger hochgelegenen Gegenden der Barbargia ſind theils Weideland, auf welchem ſich große Heerden ernähren, theils baut man hier Flachs, Hanf, Gerſte und weißen Wein. Auch Honig gehört zu den Producten dieſes Diſtrikts.

13) In dem Diſtrikt von Barigadu, deſſen Flächenraum 60 Q. Migl. beträgt, befinden ſich 10 Dörfer mit einer Bevölkerung von 7400 Seelen. Abgerechnet eine

lange und ziemlich hohe Hügelkette welche die Berge von Sorradili genannt wird, iſt das Land eben und wird von dem Tirſo und dem Maſſari durchfloſſen. Es iſt hier Reichthum an Weiden und Viehzucht, doch mangelt es auch nicht an Getraide, Wein und Früchten jeder Art, beſonders vortrefflichen Kirſchen und Weintrauben für den Tiſch. Bei Fordongianus ſieht man die Ruinen der Stadt und Bäder, welche die Römer Aquae Hypsitanae nannten und die ſpäter den Namen Forum Trajanum führten. Durch Vernachläſſigung haben die heißen Quellen von Fordongianus, von denen die Römer ſo viel Rühmens machten, viel ſowohl in Hinſicht ihrer Stärke als ihrer Wirkſamkeit verloren ſo daß ſie jetzt nur noch wenig mineraliſche Beſtandtheile enthalten *). In der Nähe von Fordongianus findet man einen grünlichen Sandſtein, Jaspis und vorzüglich ein rothes vulkaniſches Geſtein, das häufig zum Bauen verwendet wird.

14) Man giebt dem 14ten Diſtrikt der Provinz Arborea den Namen Parte Ozier-Reale, weil er ganz aus königlichen Domainen beſteht und der König Grundherr aller hier befindlichen Dörfer iſt. Die ſchönen und weiten Triften dieſes Bezirks ſind mit Kuhheerden bedeckt aus deren Milch vortreffliche Butter bereitet wird die man bis nach Cagliari hin verkauft.

Des vortrefflichen Weidelandes wegen iſt dieſe Gegend zur Anlegung des königl. Geſtütes oder der ſogenannten Regia-Tanca **) gewählt worden, durch welches die Pfer-

*) Die chemiſche Zerſetzung des Waſſers hat gezeigt, daß ſich 4 Gran Seeſalz und 1 Gran mergelige Erdtheile auf 1 Pfund Waſſer finden. Die alten ſardiniſchen Schriftſteller behaupteten dieſes Waſſer habe die Eigenſchaft zerbrochene Glieder ſowie Augenkrankheiten ganz beſonders zu heilen und auch die Wirkungen des Giftes aufzuheben. Doch gedenkt kein berühmterer Vf. des Alterthums dieſer wunderbaren Kraft.

**) Dieſe Benennung kömmt von dem ſardiniſchen Wort tancare, welches ſoviel als umſchließen bedeutet. Eine Tanca iſt ein von Mauern oder Hecken eingeſchloſſener Ort.

Digitized by Google

derace auf Sardinien ungemein verbeſſert worden iſt. Der große Raum dieſer in der Nähe von Paulilatino *) gelegenen Stuterei, iſt mit Mauern umgeben die ohne Mörtel blos durch Aufeinanderſchichtung der Steine gebaut ſind und in der Landesſprache Muri Barbari heißen. Ein Fluß, den man in zwei Hauptarme und dann wieder in mehrere kleine Canäle getheilt hat, die ſich weiter unten wieder in einen Strom vereinen und ſo in den Tirſo fließen, bewäſſert das Ganze. Man gewinnt hier eine große Menge Heu. Eine bequeme Wohnung für den Director und eine kleine Anzahl Häuſer für die übrigen Angeſtellten, geben dem Etabliſſement von Paulilatino das Anſehn eines kleinen Dorfes das wie alle übrigen der Inſel, auch ſeinen eignen Pfarrer hat.

Die höher liegenden Theile des Parte=Ozier=Reale ſind mit Eichenwaldungen bedeckt, in denen ſich eine Menge wilde Schweine ernähren. Der Flächeninhalt des Diſtriktes beträgt 55 Q. M., auf denen eine Bevölkerung von 7000 Ew. lebt.

15) Der Diſtrikt von Parte=Ozier=Superiore hat auf 60 Q. Migl. nur 4000 Ew. Man findet hier 7 zerſtörte und 7 bewohnte Dörfer. Der Hauptort Sedilo hat allein 2,500 Ew. Da die Lage dieſes Diſtriktes beinahe dieſelbe iſt wie die des vorigen, ſo ſind auch hier ſo ziemlich dieſelben Erzeugniſſe.

An der Küſte der Provinz Arborea oder Oriſtano, befinden ſich nur 3 unbedeutende Inſelchen, nämlich Coscia di Doña am Vorgebirge San=Marco; Maldiventre, das Bertula der Alten, am Cap Mannu, und Peloſo ganz nahe an der Küſte, nördlich demſelben Vorgebirge. Mit Ausnahme des Golfs von Ori=

---

*) Der Name Pauli welchen man in Sardinien häufig ſumpfigen Orten beilegt, iſt eine Verſtümmelung von Palus. Fara findet die Etymologie von Paulilatino in Paludis a latere.

Digitized by Google

ſtano, der eine gute Rhede für jede Art von Schiffen hat, giebt es übrigens hier nur ſeichte Ankerplätze und Buchten für kleine Fahrzeuge. Flumentorgiu gewährt jedoch den zum Thunfiſchfange gebrauchten Barken zur Zeit der Fiſcherei einen ſicheren Aufenthalt.

Vierter Turnus.

(Die Provinz oder das Judicat von Torres oder Logudoro.)

Der Flächeninhalt der Provinz Torres oder Logudoro, wird vermöge der vielen Berge welche dies Land bedecken, auf 2800 Q. Migl. geſchätzt. Die Flüſſe und Bäche welche dieſelbe durchſtrömen, die Fruchtbarkeit ihrer Hügel, Thäler und Ebenen, die große Menge ihrer Heerden und der Vortheil daß ſie drei bedeutende Städte und mehrere Dörfer enthält die für Städte gelten können, machen daß ſie in jeder Hinſicht zu einem der ſchönſten Theile von Sardinien gehört. Uebrigens hat dieſe Provinz am mehrſten von den Uebeln des Kriegs und allen Arten von Unfällen gelitten. Die ſardiniſchen Schriftſteller, bei denen man jedoch ſtets auf Uebertreibung in allen Dingen rechnen muß, behaupten, Logudoro habe einſt 17 Städte und 120 Dörfer mehr als jetzt gehabt.

Die Provinz zerfällt in 20 Diſtrikte, nämlich 1) Fluminaria 2) Nurra 3) Romandia 4) Oſilo 5) Ampurias 6) Anglona 7) Monte-Acuto 8) Gozeano 9) Marghine 10) Doris 11) Monteferro 12) Planargia 13) Boſa 14) Cabu-Abbas 15) Coſtaval 16) Oppia 17) Meilogu 18) Figulnia 19) Coros und 20) Alghero.

Digitized by Google

1) Der Name Fluminaria iſt dem Diſtrikt von welchem Saſſari, die zweite Stadt der Inſel, der Hauptort iſt, wegen der großen Menge Bäche und Flüſſe gegeben worden die denſelben durchſtrömen. Er hat einen Flächenraum von 90 Q. Migl. und außer der Stadt Torres, von der nur noch Ruinen vorhanden ſind, zählt man noch 16 zerſtörte Dörfer. Saſſari liegt an dem ſanften Abhange eines kleinen, einzeln daſtehenden Berges der denſelben Namen führt und einer großen Menge Quellen und Bäche das Daſeyn giebt, die auf ihrem Laufe eine reiche Vegetation unterhalten und ſich mit dem Rio d'Ottava vereinen, mit welchem ſie ſich dann gemeinſchaftlich in den Turritano oder Fluß von San-Gawino de Torres, ſtürzen. Die umliegenden vortrefflich angebauten Abhänge, bilden gleichſam ein weites Amphitheater deſſen Anblick wahrhaft entzückend iſt. Dieſe Abhänge und die ſie trennenden anmuthigen Thäler ſind mit Orangen-, Cedrat-, Citronen- und Fruchtbäumen aller Art bedeckt, die hier durch die reichliche Bewäſſerung und die Milde des Climas, ſo herrlich gedeihen wie in den ſchönſten Gegenden Italiens, weshalb denn auch einige ſardiniſche Schriftſteller das Land etwas emphatiſch, das irdiſche Paradies nennen. Die Wahrheit iſt, daß die ſchön bepflanzten Wälle der Stadt und die langen Alleen um dieſelben höchſt, anmuthige Spaziergänge bilden, und daß ſich in den an 2 Stunden weit umher erſtreckenden Weinbergen, Gärten und Anpflanzungen an 400 Quellen und Springbrunnen mit dem klarſten Waſſer befinden, die der Gegend ein äußerſt heiteres und lachendes Anſehn geben und deren Fruchtbarkeit erhöhen. Das ſchönſte Waſſer liefert übrigens die unter dem Namen Acqua-Chiara bekannte Quelle, welche von den Römern durch eine Waſſerleitung, deren Ruinen man noch ſieht, nach ihrer Colonie Turris-Lybiſonis geführt wurde.

Einer von den außerhalb der Thore der Stadt gelegenen Springbrunnen, welcher den Namen Roſello führt, verdient Bemerkung, auch ſind die Bewohner Saſſari's nicht

wenig ſtolz auf dies Denkmal. Umringt von Bäumen iſt dieſer Brunnen von ſeiner Baſis an bis zum oberſten Carnies mit weißem Marmor bekleidet und hat die Geſtalt eines 50 Fuß hohen, 20 Fuß langen und 12 Fuß breiten Parallelepipedum. Aus jeder der größeren Seiten brechen drei Waſſerſtrahlen und aus den kleineren einer hervor. An den vier Ecken befinden ſich vier 7 Fuß hohe marmorne Bildſäulen welche die Jahreszeiten darſtellen. Auf dem erſten Parallelepipedum ſteht ein kleineres, welches 5 Spitzſäulen oder Thürmchen trägt, von denen 4 mit dem Wappen der Stadt und das 5te mit dem von Aragonien geziert iſt. Oben überwölben zwei ſich kreuzende maſſive Marmorbogen das Ganze über denen die marmorne Bildſäule des heil. Gawino zu Pferde ſteht. Die beiden Bogen ruhen auf dem zweiten Parallelepipedum. In der Mitte befindet ſich noch eine andere Bildſäule, einen ruhenden nach der Seite der Stadt zugekehrten Flußgott darſtellend, den 4 Thürmchen von der Höhe der Bogen, umgeben.

Unter den anderen öffentlichen Gebäuden zu Saſſari bewundert man noch die Façade der Cathedrale, die der Schönheit ihre Architectur und ihres Schmuckwerks wegen es verdiente einen prachtvolleren Tempel zu zieren als dieſen, und den Pallaſt des Gouverneurs welchen man zu Anfang dieſes Jahrhunderts reſtaurirte, als der Bruder des Königs, der Herzog von Montferrat, daſelbſt wohnte. Außerdem zeichnen ſich noch der erzbiſchöfliche Pallaſt ſowie der des Herzogs von Aſinara und das ehemalige Jeſuitencollegium aus, in welchem ſich jetzt die Univerſität und die Bibliothek befinden.

Saſſari hat 5 Parochien, 24 Kirchen, 10 Mönchs- und 3 Nonnenklöſter, ein Seminar, ein adliges Collegium und ein Hospital. Die Tabaksfabrik iſt im Lande ſehr berühmt und man behauptet, daß wenn die Blätter gehörig bereitet und ſortirt ſind, der hier fabricirte Tabak dem von Havannah und Sevilla an Güte nicht nachſteht. Außer dieſer Tabaksfabrik die einen bedeutenden Umſatz macht, hat

Digitized by Google

die Stadt noch einige andere Fabriken, von denen man noch einen größeren Nutzen ziehen könnte, wenn der Ort einen beſſeren Hafen in der Nähe hätte *).

Saſſari liegt unter dem 40° 43′ N. B. und 6° 10′ Oeſt. L. Die Schönheit des Clima's und die Reinheit der Luft geben deſſen Bewohnern ein kraftvolles und geſundes Anſehn, und Beiſpiele von langer Lebensdauer ſind hier nicht ſelten. Die Saſſareſen ſind thätig, heiter, voll Anlage zu den Wiſſenſchaften und Künſten, und Neigung zum Soldatenſtand. Der Ort hat mehreren guten Schriftſtellern und ausgezeichneten Officieren das Daſeyn gegeben. Die übrigen Sardinier werfen den Bewohnern Saſſaris vor, zu partheiiſch gegen ihre Vaterſtadt zu ſeyn, ſie aber antworten: die Vergleichung gebe ihnen ein Recht dazu.

Eine ihrer übelbegründeten Behauptungen iſt die wegen dem Alterthume ihrer Stadt, deren Erbauung Einige den Tartaren oder alten Scythen zuſchreiben, die nach ihnen einſt im Norden der Inſel gelandet ſeyn ſollen. Die Wahrheit iſt, daß Saſſari erſt zu Ende des 13ten Jahrhunderts als Stadt auftritt, indem man damals den Ort mit Mauern und Thürmen nach dem Gebrauch der Zeit umgab. Das alte, mit einem Wall und 5 Baſtionen umgebene Schloß, konnte in früheren Tagen für einen feſten Platz gelten. Uebrigens hat Saſſari nicht, wie einige ſardiniſche Schriftſteller behaupten, 30,000, ſondern ohngefähr nur 20,000 Einwohner.

Die alte, bereits mehrmals in dieſem Werke erwähnte Stadt Turris-Lybiſonis war die wichtigſte Niederlaſ-

*) Der Hafen von Saſſari iſt Porto-Torre, welcher von Menſchenhänden gemacht, übel gelegen, wenig ſicher und nur von geringer Tiefe iſt. Man hat daher in Sardinien das Sprichwort: daß wenn Cagliari das Clima und Waſſer von Saſſari, oder dieſer Ort den Hafen von Cagliari hätte, die eine oder die andere dieſer Städte dann zu den erſten der Welt gehören würden.

Digitized by Google

ſung der Römer im nördlichen Theile der Inſel. Nachdem ſie glücklich die Zeiten des Verfalls des Römerreiches und die Einfälle der Barbaren überſtanden hatte und der Sitz eines Erzbiſchofs (wenn? iſt unbekannt) und die Reſidenz der Richter von Loguboro geworden war, befand ſie ſich noch im J. 1166 in einem blühenden Zuſtande, als ſie von den Genueſern erobert und ausgeplündert wurde. Von dieſem Augenblicke an ſchreibt ſich ihr Verfall her der nur mit ihrer gänzlichen Vernichtung endete. Ihre Bevölkerung zerſtreute ſich und zog ſich zum Theil in das Innere der Inſel oder baute ſich bei dem kleinen Dorfe Saſſari oder Tatari an. Demohngeachtet hörten die Erzbiſchöfe und die Richter nicht auf hier zu wohnen, und einer der letzteren ließ noch im J. 1210 die prachtvolle Kirche San-Gawino bauen, welche bis 1441, wo die Stadt ſchon faſt ganz entvölkert war, als Cathedrale diente, und wo dann der erzbiſchöfliche Sitz und das Capitel nach Saſſari verlegt wurde, das ſich mit jedem Tage vergrößerte.

Jetzt iſt das elende Dorf Porto-Torres, welches an der Stelle der alten römiſchen Colonie und der Reſidenz der Richter von Loguboro ſteht, durch Entvölkerung der Gegend, Vernachläſſigung des Ackerbaues und Verſumpfung des Bodens, zu einem der ungeſundeſten Orte der ganzen Inſel geworden und man ſieht hier nichts mehr als einige wenige Reſte der ehemaligen Größe und die Ruinen eines anſehnlichen Aquäducts.

2) Der Diſtrikt Nurra hat zwar an 300 Q. Migl. Flächeninhalt, iſt aber ſeit mehreren Jahrhunderten ſo verlaſſen und unangebaut daß nur einige Hirtenfamilien, deren Zahl alles in allem gerechnet kaum 300 Köpfe betragen, hier noch leben um die Heerden der Einwohner von Saſſari und Alghero zu weiden. Dies iſt das was man als eine unabhängige Völkerſchaft dargeſtellt hat die keinen Tribut bezahlt und wie die Wilden lebt. Nurra iſt eine Art von Lehn der Stadt Saſſari; der niedrige Theil iſt eine weite Ebene in welcher man Getraide baut, Vieh mäſtet und

Digitized by Google

Zuchtſtuten hält. Der obere Theil iſt unfruchtbar und ſteinigt und zum Theil mit wilden Olivenbäumen und dichten Waldungen bedeckt, in denen man viele wilde Schweine, Hirſche und auch noch Muffelthiere findet, die jedoch ſeit einigen Jahren immer ſeltener werden. Von den wilden Pferden die es einſt hier gegeben haben ſoll, ſieht man nichts mehr. Die Felſen des Cap Falcone dienen einer Menge Falken zum Aufenthalt, und haben daher auch ihren Namen.

In ganz Nurra giebt es nur 2 Flüßchen, den Rio-Santo und den Rio-San-Michele.

Zur Römerzeit war dieſe Gegend ſehr bevölkert und man bearbeitete damals die ſeitdem gänzlich verlaſſenen hier befindlichen Bergwerke mit großem Fleiß. Der Biſchof Fara zählt in dieſem Diſtrikt 12 Dörfer, einige zerſtörte Schlöſſer und zwei Städte, nämlich das Tillium des Ptolemäus und das Nura des Itinerariums des Antonin, von denen jedoch keine Spur mehr aufzufinden iſt.

3) Der Diſtrikt Romandia hat zwar nur zwei Dörfer, aber das eine, Sennori, zählt 1500, das andere, Sorſo, 4400 Ew. Dies letztere liegt in einer großen Ebene 3 Miglien vom Meere und dem weiten See Platamona, der äußerſt fiſchreich iſt, den aber die Einwohner wenig benutzen da ſie vollkommen mit dem Feld-, und vorzüglich mit dem Tabaksbau, ihrer Hauptnahrungsquelle, zu thun haben. Auch pflanzt man hier im Großen eine Art Zwergpalme an, die Sardinien eigenthümlich iſt, und deren Mark und Wurzeln ein beliebtes Nahrungsmittel abgeben zu welchem das Volk in Zeiten des Mißwachſes hier eben ſo ſeine Zuflucht nimmt wie in andern Ländern zu den Kartoffeln. Dieſe Pflanze, Palma oder Palmizzu genannt, wird zu Alghero Margalon geheißen und daſelbſt ebenfalls angebaut. Das Dorf Sennori liegt auf dem Gipfel eines ſteilen Hügels. Die Gegend umher iſt reich an Getraide, Heu und trefflichem Wein. Der Malvaſier

Digitized by Google

von Sorſo iſt beſonders berühmt. Das Thal Logulentu gleicht einem weiten, ſchön angebauten Garten. Romandia ſoll einen Flächenraum von 50 Q. Migl. haben.

4) Der Diſtrikt Oſilo hat 40 Q. Migl. Seine in dem einzigen großen ſich hier befindenden Dorfe Oſilo wohnende Bevölkerung, beträgt 4800 Seelen. Der Ort liegt am Abhange eines Berges von bedeutender Höhe deſſen Gipfel einer ungeheuren Pyramide gleicht, und auf welchem ſich die Ruinen eines einſt den Dorias gehörenden berühmten feſten Schloſſes befinden.

Wahrſcheinlich iſt Oſilo das Ericenum des Ptolemäus. Acht andere Dörfer ſind in Folge der hier geführten Kriege zerſtört worden. Die Bewohner Oſilos haben durch ihre Thätigkeit und Induſtrie die Spuren dieſer Verheerungen verwiſcht und liefern jetzt Saſſari deſſen Hauptbedarf an Getraide, Milch, Butter und Brennholz.

5) Ampurias, welches ſeinen Namen einem Diſtrikte giebt, exiſtirt nicht mehr. Dieſer Ort kömmt zuerſt als Stadt im Mittelalter vor und wurde zu Anfang des 16ten Jahrhunderts verwüſtet und verlaſſen, wo dann ſein Biſchofsſitz, deſſen Urſprung ſehr alt iſt, nach Caſtel-Aragoneſe, jetzt Caſtel-Sardo, verlegt ward, ohne deshalb den Titel zu ändern.

Caſtel-Sardo, der einzige bewohnte Ort dieſes Diſtriktes, wird für eine Stadt gerechnet, obſchon es nur 2000 Ew. hat. Es iſt zugleich die ſtärkſte Feſtung der Inſel, denn es liegt auf einem ſteilen, vom Meer umgebenen Felſen, der nur durch eine ſchmale Landzunge mit dem feſten Lande zuſammenhängt. Der Hafen kann nur kleine Fahrzeuge aufnehmen und wird auch blos von Feluken und Barken beſucht.

Das Land iſt bergigt und faſt durchaus unfruchtbar. Wein und Früchte findet man hier wenig; der Hauptreichthum beſteht in den großen Viehheerden die man auf den Höhen

weidet, und die eine vortreffliche Butter geben welche die Bewohner durch eine eigne Behandlungsart das ganze Jahr friſch zu erhalten wiſſen.

Die maleriſchen Ruinen einer alten Burg, welche mehrere Jahrhunderte der Hauptſitz der Dorias war und von den Aragoneſen zerſtört wurde als dieſe ſich zu Herrn des Landes machten, zieren den Gipfel eines einſamen Berges, den man den Namen Caſtel-Doria gegeben hat und der auf dem linken Ufer des Coghinas liegt.

Außer Ampurias ſoll noch, nach den alten ſardiniſchen Geſchichtſchreibern, eine Stadt Namens Friſano in dieſer Gegend gelegen haben, aber man weiß weder wenn ſie gebaut, noch wenn ſie zerſtört ward, und auch nicht einmal die Stelle wo ſie ſtand. Ihr Name iſt das Einzige was von ihr blieb, und ſo iſt ſie immer noch glücklicher als ihre Vernichter, die gewiß nach ſo ſchöner Heldenthat nicht glaubten, ſpurlos unterzugehen.

6) Anglona. Dies iſt der einzige Diſtrikt in Sardinien welcher den Titel eines Fürſtenthumes führt, der jetzt durch Erbſchaft dem ſpaniſchen Hauſe Oſſuna zugefallen iſt. Das Land iſt durch ſeine Fruchtbarkeit und ſeinen mannigfachen Anbau berühmt. Benetzt von einer Menge Quellen und Bäche, iſt es reich an ſchönen Weiden und großen einträglichen Heerden. Die Früchte und der Wein welche hier erzeugt werden, ſind geſchätzt, der Hauptreichthum beſteht aber in Getraide, das hier oft eine Höhe von 7 bis 8 Fuß erreicht, und gewöhnlich das 20ſte Korn giebt. Dieſer Diſtrikt allein verſorgt außer dem eignen Bedarf, ganz Gallura und einen Theil des nördlichen Sardiniens mit Brod.

Die dicht bewaldeten Höhen des Berges Saſſu wimmeln von Wildpret; übrigens iſt dieſer Berg, der in der Nähe des Limbara nur unbedeutend erſcheint, nicht ſowohl ſeiner Höhe als durch die im Lande umlaufenden Geſchichten berühmt, die man ſich von einer Räuberbande erzählt deren Aufenthalt er lange geweſen iſt. Das Oberhaupt dieſer

Digitized by Google

Bande war ein wohlhabender Mann aus Chiaramonte, der aus Privatrache einen Mord begangen hatte und ſpäter als Räuber ſich befliß eine außerordentliche Höflichkeit und die Manieren eines Mannes aus guter Geſellſchaft zu zeigen. Er hatte den Mitgliedern ſeiner Bande ſtreng unterſagt, irgend Jemand etwas zu leide zu thun und ſich der Waffen anders als zur Selbſtvertheidigung zu bedienen. Jeder der ihn beſuchte, wurde mit der größten Artigkeit aufgenommen, nur verlangte er, daß man ſich vorher bei ihm melden laſſen mußte, damit er ſeine Maßregeln darnach nehmen und die ausgeſtellten, wohlbewaffneten Poſten, die zu ihrer Verſtärkung noch große Hunde bei ſich hatten, davon benachrichtigen konnte. Innerhalb der Grenzen des kleinen Reiches welches er ſich ſo ſchuf, hatte er ſchöne und zahlreiche Heerden und überhaupt für alles geſorgt, damit es den Seinigen an nichts Nöthigem zum Leben fehle. Wie man ſagt, ſo glich nichts ſeiner Geſchicklichkeit im Schießen. Verwundet früher am linken Arm, konnte er denſelben nicht empor heben, aber er lehnte nun das Gewehr auf ihn und zielte mit einer ſolchen Genauigkeit, daß er in der größten Schußweite nie ſein Ziel verfehlte und ſicher war ein in die Höhe geworfenes Ei, jedesmal mit ſeiner Kugel zu treffen. Den Behörden, ſeinen einzigen Feinden in der Gegend, gelang es endlich nur dadurch ſich ſeiner und ſeiner Gefährten zu bemächtigen, daß ſie einen Verräther abſchickten, der gaſtfrei aufgenommen, den Räubern einen Schlaftrunk in ihr Getränk miſchte, worauf man ſie dann überfiel und hinrichtete.

Der Hauptort der Fürſtenthums Anglona iſt Nulvi, ein großes und reiches Dorf. Der zweite Ort heißt Chiaramonte, deſſen wahrſcheinlich aus den Trümmern einer alten Burg erbaute Pfarrkirche, auf dem Gipfel eines ziemlich hohen Berges liegt.

Flächeninhalt: 30 Q. Migl.; Bewohner 9000.

7) Der Hauptort des Diſtriktes Monte-Acuto heißt Ozieri und wird, obſchon derſelbe 8,000 Ew. zählt,

Digitized by Google

nur für ein Dorf gerechnet. Man hat den Biſchofſitz der alten, in Verfall gerathenen Stadt Biſarcio, von der nichts mehr als die Cathedrale vorhanden iſt, hieher verlegt, auch dient Ozieri jetzt einem zahlreichen Adel aus der Umgegend zum Wohnplatz. Dies ſogenannte Dorf, das ſich durch ſeinen Wohlſtand und die Menge ſeiner ſchönen Häuſer auszeichnet, liegt am Fuße eines hohen Berges und an dem Eingange eines Thales welches von einem Flüßchen durchſtrömt wird das denſelben Namen führt und durch eine Menge aus ihm geleiteter Canäle die zahlreichen Gärten und Obſtpflanzungen bewäſſert. Am Ausgange dieſes Thales eröffnet ſich eine weite Ebene welche an 100 Q. Migl. Flächeninhalt hat, den Namen Campo-d'Ozieri führt, und reich an Getraidebau iſt. Mit Ausnahme dieſer Ebene iſt der ganze übrige Diſtrikt hügelig und hat von einer einzeln liegenden Bergſpitze, die einem Zuckerhute gleicht, ſeinen Namen. Zwiſchen den Anhöhen befinden ſich aber fruchtbare Thäler, die von vielen Quellen und Bächen bewäſſert werden, in welchem letzteren man eine Menge Aale und Forellen fängt. Den Hauptreichthum bilden jedoch die Heerden.

Flächenraum: 400 Q. Migl.; Bevölkerung 22,000.

8) Der Diſtrikt Gozeano gehörte ehedem den Richtern von Arborea und ſpäteren Marquis von Oriſtano, und iſt jetzt eine unmittelbare Krondomaine. Der Tirſo und mehrere ſich in ihn ergießende Bäche, bewäſſern das Land das im Ganzen hügelig iſt, mit Ausnahme der Gegend wo ſich die Mineralquellen von Benetutti befinden, die von einer ſchönen Ebene umgeben werden. Der Diſtrikt iſt fruchtbar an Getraide, doch iſt Viehzucht die Hauptbeſchäftigung der Einwohner.

Bei Burgos ſieht man auf einer iſolirten Höhe die Ruinen des feſten Schloſſes dieſes Namens, das einſt in den Kriegen zwiſchen den Aragoneſen und Arboreenſern, berühmt war.

Digitized by Google

Flächenraum: 180 Q. Migl.; Bevölkerung 9000 Seelen.

9) Der Diſtrikt Marghine, welcher den Titel eines Marquiſats führt, nimmt faſt die ganze ſüdliche Seite des Limbara-Gebirges ein. Der Hauptnahrungszweig der Einwohner dieſer Gegend beſteht in der Mäſtung des Schlachtviehes für die Hauptſtadt und den ſüdlichen Theil der Inſel, ſo daß dieſe Gegend nach Verhältniß das für Cagliari iſt, was das Thal von Auge für Paris iſt.

Der Hauptort heißt Macomer. Dies Dorf iſt auf den Ruinen der alten Stadt Macoſipſa gebaut. In den ausgedehnten Waldungen iſt Ueberfluß an Wildpret aller Art, als Schweinen, Hirſchen, Dammhirſchen und auch zuweilen Muffelthieren. Außerdem iſt Getraide-, Wein- und Obſtbau.

Flächenraum: 350 QMigl.; Ew. 14,000.

10) Die alten ſardiniſchen Schriftſteller behaupten daß der Name Doris, welchen keine Ortſchaft dieſes Diſtriktes führt, von den alten Doriern herrühre, die hier eine Colonie gegründet hätten. Der Hauptort dieſes Cantons heißt Orani, das einſt viel größer war als jetzt und von dem ein Grand von Spanien, der Herzog von Hijar, den Titel eines Marquis führt. Es liegt am Fuß des Berges Gonnari, deſſen Gipfel zu den höchſten Punkten der Inſel gehört und von welchen aus man das Meer in Oſten und Weſten ſehen kann. Auf der höchſten Spitze dieſes Berges befindet ſich eines kleines Plateau, auf welches man eine der heil. Jungfrau gewidmete Kirche gebaut hat wo alljährlich am 8ten Septbr., als dem Feſte der Mutter Gottes, ein großer Zuſammenfluß von Perſonen aus der Umgegend ſtattfindet, da hier dann zugleich eine Art von Jahrmarkt gehalten wird.

Die Waldungen womit die Berge von Doris bedeckt ſind, bringen eine außerordentliche Menge wilder Birnen hervor, die man zum Mäſten der Schweine benutzt. Auch wächſt hier Wein, Caſtanien und Nüſſe.

Digitized by Google

Flächenraum: 120 Q. Migl.; Bevölkerung ungefähr 6000 Seelen.

11) Der Diſtrikt von Monte-Ferro, welcher ſeinen Namen von der höchſten Spitze der Bergkette die ihn zum Theil durchzieht, erhalten hat, faßt blos 4 Dörfer in ſich, von denen zwei bedeutend an Wohlſtand und Bevölkerung ſind. Das erſte derſelben, Santu-Luſſurgiu, berühmt in Sardinien wegen ſeiner Produkte, liegt am Fuße der Limbara-Gebirges in einem ſchönen Thale nach Süden hin, das von einer Menge klarer Quellen bewäſſert wird, und iſt mit Weinbergen, Gehölzen und Obſtgärten umgeben in denen man viele Nüſſe, Caſtanien und Kirſchen erbaut. Der Hauptreichthum von Santu-Luſſurgiu beſteht jedoch in den Heerden, vorzüglich von Schweinen, die hier eine außerordentliche Größe erreichen. Die Schinken, Würſte und das Pökelfleiſch aus dieſem Orte, ſind in ganz Sardinien mit Recht berühmt, ſowie auch der hier verfertigte Branntwein.

Das 2te Dorf, mit Namen Cuglieri, liegt mitten in einem großen Olivenhain, welcher das ſchönſte und feinſte Oel der ganzen Inſel giebt, und womit ein großer Theil des Landes und namentlich die Hauptſtadt, verſorgt wird. Auch iſt hier etwas Seidenbau.

Der geologiſche Anblick der Gegend von Santu-Luſſurgiu zeigt unwiderſprechlich von dem Daſeyn mehrerer ausgebrannten Vulkane *); überall findet man ungeheure Maſſen von Lava, Baſalte und vulkaniſcher Subſtanzen mannigfacher Art, und erkennt noch die Spuren der Krater auf den Gipfeln der mehrſten Berge dieſer Gegend. Die Krater von Monte-Ferri, Santu-Luſſurgiu und Cuglieri ſind jetzt kaum noch zu erkennen, allein der von

*) Kein Land muß früher mehr Erderſchütterungen ausgeſetzt geweſen ſeyn als Sardinien; blos in den weſtlichen und ſüdlichen Theilen der Inſel zählt man an 70 erloſchene Vulkane.

Digitized by Google

dem Dorfe Buſaqui, welcher zu einem benachbarten Diſtrikte gehört und von dem zu S. Luſſurgiu durch das von Lava gebildete, ganz aus demſelben gefloſſene Plateau Ghilarza getrennt wird, iſt noch ſehr deutlich zu ſehen. Dieſes Dorf Buſaqui liegt in einer Art von Trichter und die Geſtalt und Zuſammenſetzung der umherliegenden Felſen zeigen deutlich was dieſer Ort einſt war *).

Flächenraum: 170 Q. Migl.; Bevölkerung 9,000 Seelen.

12) Der Diſtrikt Planargia hat ſeinen Namen daher weil er aus einer weiten Ebene oder vielmehr einem großen, hoch über der Meeresfläche liegenden Plateau beſteht. Die Produkte ſind hier Getraide, Wein, Obſt, Honig in großer Menge, Milch und Käſe, die für die beſten auf der Inſel gehalten werden. Der Flächenraum beträgt 70 Q. Migl. die Bevölkerung, in 8 Dörfern wohnend, 5,000 Seelen.

13) In dem Diſtrikt Boſa zählt man außer der Stadt dieſes Namens, 7 noch beſtehende Dörfer. Unter einer gleichen Zahl verwüſteter, ſuchen einige Gelehrte mit allem Anſchein großer Wahrſcheinlichkeit, die alte Stadt Cornus, auf deren Trümmern jetzt das kleine Dorf Padria ſteht. Ein anderes Dorf mit Namen Monterſta, das auch zuweilen Villa de Greci genannt wird, diente, einer Colonie katholiſcher Griechen die gegen die Mitte des vorigen Jahrhunderts ſich hier niederließen, zum Wohnplatz; allein obſchon der Ort nicht ungeſund iſt, ſo fanden dieſe

---

*) In den aus dem Krater von S. Luſſurgiu ausgeworfenen vulkaniſchen Subſtanzen iſt es, daß man, wie weiter oben geſagt, jene gleichſam aus concentriſchen Blättern in Roſengeſtalt geformten und in Felſenmaſſen derſelben Art eingeklemmten Kugeln findet, die wie der Ritter Marmora ſehr richtig ſagt, ein Bild von der Umwirbelung der Lava im Zuſtande ihrer Flüſſigkeit geben.

Digitized by Google

Menſchen doch ſämmtlich hier ihren Tod da ſie genöthigt waren das Land in den niedrigeren Theilen und den Thälern anzubauen, und hier von der Intemperie ergriffen wurden.

Auch dieſe ganze Gegend trägt Spuren ehemaliger Vulkane. Zu Puzzo-Major und Keremule findet man vollſtändige Krater und überall Lava und Jaspis, ja bei Boſa beſteht faſt ein ganzer Berg aus dieſer letzteren Maſſe.

Der einzeln ſtehende Berg Monte-Leone hat auf ſeinem Gipfel ein Plateau, auf welchem ehemals ein feſtes Schloß lag.

Das im Ganzen gebirgige Land iſt in ſeinen niedriger liegenden Theilen und in den Thälern durch viele Quellen und Bäche bewäſſert die es befruchten. Die Produkte beſtehen in Getraide, Wein, Fleiſch und Käſe. Die dicken Gehölze der Höhen ſind reich an Hochwild, und ernähren viele Heerden.

Flächenraum: 180 Q. Migl.; Bevölkerung ungefähr 10,000 Seelen.

In dieſer Zahl iſt jedoch nicht die Bevölkerung der Stadt Boſa, des Hauptortes, mit einbegriffen, die ohngefähr aus 6,000 Köpfen beſteht. Das jetzige Boſa liegt etwa 2 Miglien von der Stelle entfernt, wo das alte Boſa ſtand, deſſen Ruinen man noch am jenſeitigen Ufer des Fluſſes der ſonſt Temus hieß, erblickt.

Die Ausdünſtung dieſes ſumpfigen, faſt gar kein Gefälle habenden Fluſſes, der aus Mangel an ordentlichen Ufern häufig die Gegend überſchwemmt, ſowie die Lage der Stadt im Grunde eines geſchloßnen Thales wo die Luft nicht frei durchſtreichen kann, machen Boſa zu einem der ungeſundeſten und gefährlichſten Orte der Inſel. Die Einwohner ſind übrigens ſehr thätig und arbeitſam und immer befliſſen, ſowohl zu Waſſer als zu Lande die reichen Erzeugniſſe ihres Bodens, die vorzüglich in Oel, Flachs, getrockneten Feigen

Digitized by Google

und Malvaſierweinen von außerordentlicher Güte beſtehen, nach Cagliari und den übrigen Theilen der Inſel zu verführen.

Zu Anfang des 12ten Jahrhunderts war Boſa ein Lehn der Marquis von Malaſpina, welche im J. 1112 daſelbſt eine Cathedrale bauten. Nachdem der Ort aber den Richtern von Arborea und den Marquis von Oriſtano zugefallen war, kam er nach Erlöſchung dieſer Dynaſtie in die Gewalt der Aragoneſer und wurde zu Ende des 15ten Jahrhunderts der Krone incorporirt. An bemerkenswerthen Gebäuden hat Boſa nichts aufzuweiſen.

14) Der Diſtrikt Cabu-Abbas hat 60 Q. Migl. Flächeninhalt. Man zählt hier 5 Dörfer; ehedem gab es außer dieſen noch neun. Die Producte ſind: Getraide, Wein, Obſt und Viehzucht; die Bevölkerung beträgt ohngefähr 6,000 Seelen.

15) Der Diſtrikt von Coſtoval hat beinahe dieſelben Producte, und außerdem noch gute Pferdezucht. Der Hauptort iſt das große und reiche Dorf Bonorva, in einer ſchönen, wohlangebauten und großen Ebene. Der Flächenraum beträgt 45 Q. Migl.; die Bevölkerung 5,000 Seelen.

16) Die beſten Pferde der Inſel nach denen in der königl. Stuterei zu Paulilatino gezogenen, kommen aus dem Diſtrikt von Oppia, welcher von dem Rio d'Ozieri durchfloſſen wird, und reich an herrlichen Weiden iſt. Ardara, jetzt nur eines der drei kleinen Dörfer die dieſer Diſtrikt umfaßt, welcher deren ſonſt ſieben hatte, war ehedem ein wichtiger Ort mit einem feſten Schloſſe, woſelbſt die Richter von Logudoro öfters ihre Reſidenz hatten Die Oberfläche beträgt 45 Q. Migl.; die Bevölkerung 2,200 Seelen.

17) Ehemals gewann man in dem Diſtrikt Meilogu ſoviel Honig, daß dies der Gegend den Namen gab,

Digitized by Google

denn Meilogu heißt: Honigland. Jetzt iſt der Wohlſtand den ehemals dieſer Induſtriezweig verbreitete, geſchwunden; von 18 Dörfern die es einſt hier gab, zählt man nur noch 6. Dem fruchtbaren Boden fehlen nichts als Hände die ihn bebauen, denn kaum 5,000 Einwohner leben hier auf einen Flächenraum von 120 Q. Migl.

Auf einem weiten Plateau auf dem Gipfel eines ziemlich hohen Hügels, liegen die Ruinen der alten Stadt Sorres, eines ehemaligen Biſchofsſitzes, die im Mittelalter erbaut wurde, von der aber jetzt nichts mehr übrig iſt als die Cathedrale, ein in gothiſchem Styl gebautes Gebäude, deſſen Façade abwechſelnd theils aus ſchwarzen, theils aus weißen Marmorplatten beſteht, wie es der ſeltſame Geſchmack damaliger Zeiten mit ſich brachte.

Eines der verfallnen Dörfer dieſes Diſtriktes, Villanova, wurde, obſchon es in einer fruchtbaren Ebene liegt, von den Einwohnern wegen der Nähe des Monteſanto verlaſſen, der im Lande dadurch eine unglückliche Berühmtheit erhielt, weil er lange Zeit Räubern und Mördern zu einem ſicheren Aſyle diente. Der Zugang zu dem Gipfel dieſes Berges, welcher von weitem einer abgeſtumpften Pyramide gleicht, wird durch Felſen und Abgründe außerordentlich erſchwert, und hier war es daß ſich eine zahlreiche Räuberbande feſtſetzte die von den Höhen herab die unbewaffneten Reiſenden erſpähte und ſich dann durch nur ihnen bekannte Fußpfade, auf ſie herabſtürzte um ſie zu berauben und zu ermorden. Der gewöhnliche Schauplatz ihrer Gräuelthaten war ein Hohlweg auf der Straße von Cagliari nach Saſſari, der auf beiden Seiten mit dichtem Buſchwerk bewachſen iſt, das ihnen wie den wilden Thieren, zum undurchdringlichen Schlupfwinkel diente.

18) Der Diſtrikt von Figulina iſt zum Theil bergigt, verflacht ſich aber weiterhin in eine Ebene, die man das Campo di Mela nennt, und die von einem der kleinen Flüßchen, welche den San-Gawino vergrößern helfen, bewäſſert, von reichen Erndten und Heerden bedeckt

Digitized by Google

wird, obſchon die Gegend einen Theil des Jahres über ungeſund iſt. Von den 15 Ortſchaften oder Communen welche einſt in Figulina waren, beſtehen nur noch fünfe. In der Gegend des Hauptortes Ploaghe, das im Mittelalter eine Stadt und Biſchofsſitz war, jetzt aber nur noch ein Dorf iſt, befand ſich einſt im Alterthume eine Stadt deren Lage man jedoch nicht mehr zu beſtimmen vermag. Noch ſieht man in dieſem Diſtrikt die Ruinen zweier berühmten, jetzt verlaſſenen Abteien, Santa-Maria di Sacargia, vom Ciſterzienſerorden, und San Michele di Salvenero, vom Orden der Camaldulenſer. Die Einkünfte beider ſowie die Titel davon ſind auf ein paar Weltgeiſtliche übergegangen, denen dieſes Beneficium die Würde verſchafft Mitglieder des Stamento ecclesiastico mit berathender Stimme im Parlament der Cortes zu ſeyn. Von der erſteren dieſer beiden Abteien iſt noch eine weitläufige ſchöne gothiſche Kirche am Eingange des Campo di Mela übrig geblieben.

Die Oberfläche des Diſtrikts beträgt 130 Q. Migl.; die Einwohnerzahl 6,400 Seelen.

19) Der griechiſche Name des Diſtriktes von Coros bringt einige Gelehrte auf die Vermuthung, daß in dieſem Bezirk einſt die Stadt Ocrylle geſtanden hat, deren Erbauung den erſten griechiſchen Coloniſten zugeſchrieben wird. Fara behauptet, es habe hier ehedem außer den jetzt beſtehenden 6 Dörfern, noch 17 gegeben. Der Hauptort heißt Canedu, ein großes und wohlhabendes Dorf. Die Bevölkerung beträgt auf 75 Q. Migl. Flächenraum, 8,000 Ew. Der Boden iſt abwechſelnd bergig und eben, aber reich an Triften; auch wird hier Getraide, Wein, Oel und Obſt gebaut. Die berühmte Abtei von Santa Maria de Paludibus (St. Maria zum Moraſte) welche im J. 1432 mit dem Erzſtift Saſſari vereinigt wurde, iſt jetzt nur noch ein Schutthaufen.

20) Die Stadt Alghero, der Hauptort des Diſtriktes gleiches Namens, liegt an der weſtlichen Küſte

Digitized by Google

Sardiniens unter dem 6° d. L. und 40° 30′ d. B. dem Cap Caccia gegenüber, von dem ſie 6 bis 7 Miglien, von Saſſari 15 und von Boſa ebenſo viel entfernt iſt. Gebaut wurde ſie zu Anfang des 12ten Jahrhunders durch die damals in dieſer Gegend ſehr mächtigen Dorias, in deren Beſitze ſie auch bis 1353 blieb, wo ſie nach einer langen Belagerung und einem Seegefecht zwiſchen der verbündeten Flotte der Aragoneſen und Venezianer mit den Genueſern, die den Belagerten zu Hülfe gekommen waren, durch Capitulation an die Erſteren überging. Als aber Mariano IV von Arborea, den Aragoneſen den Krieg erklärte und im Norden der Inſel die Oberhand gewann, da ſetzten ſich ſeine Verbündeten, die Dorias, wieder in Beſitz von Alghero, welches ihnen jedoch im folgenden Jahre wieder von Don Pedro IV entriſſen wurde, der nun um in Zukunft allen Empörungen der Stadt vorzubeugen, den Beſchluß faßte, die Bevölkerung derſelben zu verändern. Die in Alghero wohnenden Sardinier und Genueſer mußten demnach den Ort verlaſſen und ſich im Innern der Inſel anbauen und eine Colonie Catalonier, die Don Pedro aus Barcellona kommen ließ, nahm deren Platz ein. Von dieſen Einwanderern ſtammen demnach die jetzigen Bewohner der Stadt ab und haben ſowohl die Sprache als die Sitten und den munteren Sinn, die Thätigkeit und Induſtrie ihren Vorfahren bewahrt. Ehedem nannte man ſie im Lande Barcelonettes.

Nachdem auf ſolche Art die Aragoneſen Herren der Stadt geworden waren, ſuchten ſie dieſelbe zu einem Hauptbollwerke auf der weſtlichen Küſte Sardiniens zu machen, und die von ihnen deshalb angelegten Feſtungswerke wurden ſpäter noch vermehrt und verſtärkt, ſo daß Alghero auch jetzt noch ein feſter, mit Mauern, Baſtionen und Artillerie wohlverſehener Ot iſt, in welchem ſich eine Garniſon und ein Commandant befinden.

Das einzige einer Auszeichnung werthe Gebäude iſt die mit einem hohen Thurme geſchmückte Cathedrale. Die

Stadt hat einen ziemlich bedeutenden Handel ſowohl mit dem Auslande als den übrigen Theilen Sardiniens, doch iſt der unter ihren Mauern liegende Hafen nur für kleine Schiffe brauchbar und die beim Cap Galera befindliche Rhede zu offen. Als den eigentlichen Hafen von Alghero kann man aber den Hafen Porto-Conte betrachten, der ſich weit in das Land hinein erſtreckt, von hohen Bergen umgeben iſt und einen trefflichen Ankerplatz für Schiffe jeder Art, ſelbſt die größten, bietet.

Die geſuchteſten Handelsartikel Algheros ſind deſſen feurige und ſchwere rothe Weine welche den Seetransport ſehr gut vertragen; ferner Oel, deſſen Anbau und Verfeinerung mit jedem Jahre zunimmt; Corallen, deren Fiſcherei eine Menge Menſchen beſchäftigt, und Roſinen die in Hinſicht der Güte den berühmteſten in Europa nicht nachſtehen.

Das Land um Alghero iſt an der Küſte ſandig und dürr und deshalb nur zum Anbau jener Zwergpalmen geeignet die, wie wir bereits erwähnten, von den Bewohnern von Sorſo, Palmizzu, hier aber wo eine ungeheure Conſumtion derſelben ſtattfindet, Margalon genannt werden. Weiter vom Ufer entfernt ſind fruchtbare Gefilde und Höhen die mit Weinſtöcken, Oliven- und Obſtbäumen bedeckt ſind, und bei den kleinen Dörfern Putifigari und Valverde, ſchöne Gärten.

Die Fremden welche Alghero beſuchen, können, wenn es die Jahreszeit erlaubt, hier noch eine wahrhaft beachtenswerthe Naturmerkwürdigkeit in Augenſchein nehmen: es iſt dies nämlich eine tiefe im Lande unter dem Namen der „Grotte des Neptun," bekannte Höhle, die ſich durch die Schönheit ihrer Stalaktiten auszeichnet und von der der Verfaſſer der hiſtoriſchen Sonette über Sardinien eine gelehrte und poetiſche Beſchreibung gegeben hat *).

*) Saggio storico-fisico sopra una grotta sotterranea

Dieſe Grotte befindet ſich ohngefähr 12 Miglien von Alghero auf der rechten Seite der herrlichen Rhede von Porto = Conte unter dem Cap Caccia. Wenn man dies Vorgebirge, deſſen Gipfel ſich bedeutend erhebt, umſegelt und die zahlreichen von Waſſervögeln reich bevölkerten Schluchten deſſelben betrachtet hat, gelangt man in eine kleine durch das Eiland Forabada gegen die Weſt = und Nordwinde geſchützte Bucht, woſelbſt man ſogleich beim Landen die ſogenannte äußere Grotte erblickt, deren Wände mit Tropfſtein und anderen mannigfachen Verhärtungen überzogen ſind, die nur durch den Zutritt der freien Luft verhindert werden die Farbe und Dichtigkeit des Alabaſters anzunehmen, im Ganzen aber ſchon einen Begriff von den Wundern geben die das Auge hier erblicken wird.

Der einſtige Eingang zu der Höhle ſtößt an einen mehr weiten als tiefen unterirdiſchen Salzwaſſerſee, über welchen man auf einer eigends dazu eingerichteten Schaluppe nach dem Eingange der eigentlichen Neptunsgrotte rudert. Auf die grauenhafte Dunkelheit dieſer unterirdiſchen Schifffahrt, die den Reiſenden unwillkührlich an den Styx und deſſen mitleidsloſen Fährmann erinnert, folgt eine plötzliche, durch Fackeln und Windlichte hervorgebrachte Helle, welche dem erſtaunten Blick eine weite Ausſicht in eine Feenwelt eröffnet, oder wie die Poeſie es mit Recht genannt hat, in den Pallaſt des Meergottes. Rechts und links ſtützen Säulen von einer Stärke, daß zwölf Menſchen ſie nicht zu umklaftern vermöchten, das hocherhobene Gewölbe oder bekränzen den See. An einigen Orten ſind ſie ſo dicht in drei= bis vierfachen Reihen, daß man ſie für einen undurchdringlichen Wald halten möchte, obſchon ein Menſch leicht durch die Zwiſchenräume derſelben hindurch kann. An einer Stelle erinnern ſie an die alten Tempel Aegyptens,

---

esistente presso la citta di Alghero. — Del dottore D. Gio. Andrea Massala, prefetto delle regie scuole. Sassari 1805.

Digitized by Google

an einer anderen an die langen prachtvollen Säulengänge des alten Roms: weiterhin gelangt man auf mehreren Stufen zu einem herrlichen Amphitheater, und je tiefer man in dieſen Tempel der Natur, den Menſchenhände geſchaffen zu haben ſcheinen, eindringt, je mehr vervielfachen ſich die Wunder, ſo daß ſich das Auge nicht an der Menge kleiner Tempel, Büſten, vielfachen Thierbildungen, phantaſtiſchen Geſtalten und ſeltſamen Naturſpielen ſatt zu ſehen vermag. Bald ziehen ein wie mit Kunſt zwiſchen zwei Säulenknäuſen aufgehangener Vorhang, bald einzelne Skulpturen und Schmuckwerke, die mit einer Genauigkeit und Feinheit ausgeführt ſind, daß ſie der gewandteſte Meiſel kaum ſo zu verfertigen im Stande wäre, den Blick auf ſich. Die reichen Verzierungen der Decke entſprechen der Schönheit und Pracht des Ganzen; überall ſieht man hier umgekehrte kleine Pyramiden und gothiſche Säulen herabhängen, welche das Anſehn verlängerter Kegel haben und in einer ſcharfen Spitze enden. Alle dieſe wunderbaren Geſtaltungen beſtehen aber weder aus Marmor noch aus Alabaſter, obſchon ſie das Anſehen davon haben, ſondern es ſind reine Stalaktiten die theils geädert wie der Marmor, theils ſchneeweiß ſind, und dann für die ſchönſten gehalten werden *).

Die Einwohner von Alghero, welche mit Recht dieſe Neptunsgrotte als eine große Merkwürdigkeit ihres Landes betrachten, geben ihr nicht allein vor der von Antiparos, welche nebenbei bemerkt von ganz anderer Art und Bildung iſt, ſondern auch vor der von Mahon auf der Inſel Minorca und den mehrſten anderen der berühmteſten in Europa den Vorzug. So viel iſt wenigſtens ge-

*) Die Stalaktiten der Grotte von Alghero ſind mehrentheils von dieſer Art und könnten ſehr gut mit dem Meiſel wie der Marmor, mit dem ſie gleiche Schwere haben, bearbeitet werden, wenn die Localität es erlaubte Blöcke von bedeutender Größe zu Tage zu fördern.

Digitized by Google

wiß, daß ſie vermöge ihrer Größe und der Schönheit ihrer Tropfſteinbildungen den Vorrang vor allen anderen Grotten auf Sardinien, wie z. B. der von San-Mialis bei Cagliari, und der von Acqua-Rutta bei Domus-Noas verdient, und daß ſie gewiß weit häufiger als bisher von Reiſenden würde beſucht werden, wenn man ſich die nicht bedeutende Mühe gäbe den Eingang etwas zu erleichtern *).

Drei große Bäche, welche, nachdem ſie das Gebiet von Alghero benetzt, ſich in den bei dieſer Stadt befindlichen See ergießen, verſehen, ſowie das Meer, die Stadt reichlich mit Fiſchen jeder Art. Der Flächeninhalt dieſes Diſtriktes wird auf 120 □Migl., die Bevölkerung auf 7,500 Ew. geſchätzt, welche größtentheils entweder in Alghero ſelbſt oder deſſen Umgebung leben.

Die Provinz Torres oder Logudoro, hat an ihren Küſten außer Aſinara keine bedeutende Inſel, denn Pegna, Porri, Ratti, Maddalene ꝛc. ſind nur öde Eilande oder Klippen. Lange hat man Aſinara für die größte der um Sardinien herumliegenden Inſeln gehalten, jetzt weiß man jedoch daß San-Antiocho ſie an Größe übertrifft, und daß ſie nur wie San-Pietro, 30 □Migl. Flächenraum enthält. Zwiſchen den Höhen welche ſich im Norden und Süden von Aſinara erheben, liegt eine ohngefähr von einer Küſte zur andern zwei Miglien breite Ebene mit ſchönen Weiden, auf welchen ſich Ziegen- und andere Heerden ernähren. Die Hirten der Inſel haben zu Caſtellazzo eine kleine Gemeinde gebildet, die jedoch nicht über 200 Seelen zählt, ſich in Folge der Menge und Sicherheit der Buchten und Häfen der

*) Ich will hier noch eines neuen Heroſtrat, eines Marinecapitains gedenken, der ſich, als man dieſe Grotte entdeckte, das dumme Vergnügen machte, eine Kanone vor dem Eingange aufzuſtellen und aus keinem anderen Zweck als um zu vernichten, mehrere der ſchönſten Säulen auf dieſe Art zertrümmern ließ.

Digitized by Google

Inſel, von denen der von Trabuccado der beſte in der ganzen Provinz iſt, wohl aber nach und nach vergrößern kann.

Die ſchmale Meerenge welche Aſinara vom Cap Falcone, dem äußerſten Punkt der Hauptinſel, trennt, und in welcher ſich das Eiland Vana befindet, iſt eine der Menge Klippen wegen gefährliche Ueberfahrt. Zu Gunſten der Marquis von Mores und Tieſi aus dem Hauſe Manca, hat die Inſel Aſinara den Titel eines Herzogthums erhalten.

Fünfter Turnus.

(Die Provinz oder das Judicat Gallura.)

Die Grenzen dieſer Provinz ſind ſeit den früheſten Zeiten her häufigen Veränderungen unterworfen geweſen. Ihrer jetzigen Ausdehnung nach wird die Provinz am natürlichſten in zwei Bezirke, den vom nördlichen Gallura oder Gallura im engeren Sinne, und den von Galtelli, jetzt Nuoro genannt, getheilt, welcher die Reſte des alten Judicats oder das öſtliche durch einige Diſtrikte der Barbargia Ollolai, die ehedem zu der Provinz oder dem Judicat Arborea gehörten, vergrößerte Gallura umſchließt. Der Flächenraum der Provinz ſo wie ſie jetzt iſt, wird mit den umliegenden Inſeln auf 1,400 □Migl. geſchätzt.

Das nördliche Gallura kann als der gebirgigſte Theil von ganz Sardinien angeſehen werden, da ein großer Theil der Bergkette von Limbara und der Berge von Aggius, zu demſelben gehören. Doch finden ſich an

den Ufern des Coghinas, in den ſogenannten Seegegenden von Tempio und Terranova, einige Ebenen, wo man Korn, Gerſte und mittelmäßigen Wein erbaut. Auf dieſe Producte wird jedoch nur wenig Werth gelegt und der Hauptreichthum dieſes Departements beſteht in den zahlreichen Heerden aller Art, beſonders von Ziegen und Schweinen, die ſich in den dichten und ausgedehnten Waldungen und auf den herrlichen Weideplätzen in den von einer Menge Quellen und Bächen reichlich bewäſſerten Thälern, vortrefflich ernähren. Das von dieſer Provinz nur durch die ſchmale Meerenge St. Bonifacio, getrennte Corſica, verſorgt ſich hier mit friſchem und geſalzenem Fleiſch, wovon auch viel nach Livorno ausgeführt wird.

Gallura im engeren Sinne iſt vielleicht der Theil Sardiniens welcher die mehrſten Spuren der Kriegsübel aufzuweiſen hat, deren beklagenswerther Schauplatz das Land mehrere Jahrhunderte hindurch in den blutigen Kämpfen der Richter und der Dorias, der Piſaner und der Genueſer, der Guelphen und der Ghibellinen war. Jetzt ſind nur noch drei bewohnte Cantone hier, der von Geminis, Terranova und die Isole intermedie, wie man die in der Meerenge Bonifacio liegenden Inſeln nennt: die anderen zehn ſind weite Einöden geworden, einen Namen, den man mit ganzem und vollem Rechte jenen ſogenannten Seeländern oder der Küſtenſtrecke von Tempio geben kann, die nicht weniger als 300 QMigl. Oberfläche enthalten und wo man nichts findet als einige einſame Hütten in denen die wohlhabenden Hirten von Tempio und Aggius einen Theil des Jahres über leben. Ein anderer eben ſo wüſter, an Terranova grenzender Bezirk, iſt der von Orfidis, der zur Zeit der Piſaner und der Richter ſehr bevölkert war, und wo die Alten, die ihm den Namen Equarka gaben, treffliche Geſtüte und eine ſtarke Pferdezucht hatten.

1) Der Hauptort des Diſtriktes von Geminis ſowie von ganz Gallura, iſt Tempio, das jedoch, ob-

Digitized by Google

ſchon ein Biſchof, ein Gouverneur und ein Präfect da wohnen, nur als ein Dorf betrachtet wird, welches aber nicht allein einer Menge vornehmer und wohlhabender Familien zum Aufenthalte dient, ſondern auch die dazu gehörigen Weiler mitgerechnet, eine Bevölkerung von 10,000 Seelen und eine im Lande berühmte Collegialkirche an welcher Canonici angeſtellt ſind, hat.

An der nördlichen Seite der Limbaragebirge liegend, iſt das Clima von Tempio rauh und kalt, ſo daß der Wein in den den Ort umgebenden Weinbergen oft nicht reif wird. Doch keltert man hier demungeachtet viel Wein, muß ihn aber um ihm Geiſt und Dauer zu geben, mit einem gekochten Weine, der Saba heißt, verſetzen. Die Einwohner von Tempio ſind größtentheils Beſitzer der zahlreichen Heerden welche in den unbewohnten Diſtrikten weiden und das hier bereitete Salzfleiſch iſt in ganz Sardinien und ſelbſt im Auslande berühmt. In den Niederungen und Thälern wird Obſtbau mit Erfolg getrieben.

Die Einwohner von Tempio und die von Gallura überhaupt, gelten für den ſchönſten Menſchenſchlag in Sardinien und beſonders ſind die Frauen wegen ihres blühenden und friſchen Ausſehens berühmt. Man hält die Bewohner dieſer Provinz für feurig, thätig, wißbegierig, kriegeriſch, aber leider auch für ſehr geneigt zur Rachſucht und den die bürgerliche Ordnung untergrabenden Grundſatz, daß jeder freie Mann das Recht habe ſich ſelbſt Recht zu verſchaffen. Daher vergeht kaum ein Tag daß man nicht in Tempio von irgend einem Morde in der Umgegend hört und in dieſer Hinſicht ſowohl als in ihren übrigen Sitten und Gebräuchen, gleichen die Bewohner dieſes Theiles der Inſel weit mehr ihren Nachbarn den Corſen, als ihren ſüdlichen Landsleuten. Nicht blos Familien ſondern ganze Communen führen hier zuweilen mit einander Krieg und manchmal ſieht man in Tempio bei Tagesanbruch die Einwohner zweier Weiler auf den beiden entgegengeſetzten Seiten des öffentlichen Platzes gelagert, um

Digitized by Google

hier den Augenblick zur Abſchließung eines Waffenſtillſtandes zu erwarten. Vorzüglich ſind die Hirten von Aggius wegen ihres uuruhigen Sinnes, ihres wilden Muthes und ihrer Unerſchrockenheit berühmt. Nahe bei dieſem Dorfe, dem zweiten des Diſtriktes von Geminis, befindet ſich ein ſteiler, ſchwer zu erklimmender Felſen Namens Cucuru, welcher gewöhnlich das unzugängliche Aſyl der Uebelthäter, Banditen und derjenigen iſt, die von der Gerechtigkeit verfolgt werden.

Der Diſtrikt Geminis wird von einer großen Menge an dem nördlichen Abhange der Limbaragebirge entſpringender Quellen und Bäche bewäſſert, von denen manche der erſteren in den höher gelegenen Theilen eiskalt ſind. Eine beſondere Eigenſchaft wohnt der Quelle von Fauzoni bei; wenn man nämlich eine Flaſche mit Wein, mag dieſelbe auch noch ſo gut verſtöpſelt ſeyn, hineinhängt, ſo verliert der Wein in ſehr kurzer Zeit einen Theil ſeiner Farbe und ſeines Geſchmacks, aber was bemerkenswerth iſt, nichts von ſeiner Stärke.

Geminis hat 180 □Migl. Flächenraum, und außer der Bevölkerung von Tempio und den dazu gehörigen Weilern, (ungefähr 10,000 Seelen betragend) in 5 Dörfern, 8,000 Einwohner.

2) Terranova, der zweite Diſtrikt des nördlichen Gallura, hat nur das einzige gleichnamige Dorf, welches auf den Ruinen oder wenigſtens auf der Stelle ſteht, wo ſich einſt die alte Stadt Olbia befand, und dem man dieſen Namen gab, weil es der nun auch längſt wieder untergegangenen Stadt Fauſania oder Fauſina folgte, die auf den Trümmern jener alten römiſchen Stadt gebaut wurde. Jetzt iſt die Einöde Orfidis, deren Weiden große Heerden ernähren, an die Stelle der einſt hier lebenden ſo thätigen und zahlreichen Bevölkerung getreten. Das Küſtendorf Terranova liegt am Eingange der weiten Ebene von Padrogianu, im Hintergrunde des Meerbu-

Digitized by Google

ſens gleiches Namens, der einſt einen der beſten Häfen der Inſel bildete, aber jetzt theils durch Menſchenhand in den Kriegszeiten, theils durch Verſandung faſt ausgefüllt und nur noch für kleine Schiffe brauchbar iſt. Die Bevölkerung des Diſtriktes von Terranova beträgt nicht über 1,000 Seelen.

3) Man rechnet die ſogenannten Isole intermedie, d. h. die in der Meerenge St. Bonifacius auf der ſardiniſchen Küſte zerſtreut liegenden Inſeln, als den dritten Diſtrikt des nördlichen Gallura. Die bedeutendſte dieſer Inſeln iſt St. Maddalena, die einen Flächenraum von 16 □Migl. hat; nahe dabei liegen die Inſelchen Caprera von 8, und St. Stephano von 5 □Migl. Weiterhin nach Norden und Weſten ſind die Eilande Santa-Maria, Rizzoli, Budelli, Spargi, Spargiotti und Paganetto, die ſämmtlich unbewohnt ſind und auf denen man nur die Hütten der Hirten findet, welche die den Einwohnern von Maddalena zugehörigen zahlreichen Heerden hier weiden. Auf Maddalena hat man vor beinahe 80 Jahren nahe bei einem, Calagaveta genannten Orte, wo ein bequemer und ſicherer Hafen iſt, eine kleine, meiſt aus gebornen Corſen beſtehende Gemeinde geſtiftet, deren Zahl ſich jetzt über 1,500 Seelen beläuft, und die durch Handel und Verkehr im ſteten Wachsthume begriffen iſt. Im Allgemeinen gelten die Bewohner von Maddalena für fröhlich, gewerbthätig und lebhaft. Sie ſind gute Seeleute und werden deshalb hauptſächlich zur Bemannung der ſardiniſchen Galeeren genommen.

Außer dieſen Zwiſcheninſeln, welche die nördliche Küſte Gallura's einfaſſen und um die herum ſich eine Art von Archipel aus Klippen und Eilanden beſtehend, befindet, die gleichſam als Zeichen und Zeugen des alten Zuſammenhanges Sardiniens mit Corſika übriggeblieben ſind, befinden ſich noch, wenn man von Maddalena aus öſtlich die Küſte verfolgt, mehrere andere Inſeln an derſelben,

Digitized by Google

die jedoch weder in Hinſicht ihrer Erzeugniſſe noch ihrer Ausdehnung Bedeutung haben.

Die größte darunter iſt die Inſel Tavolara, bei den Alten Hermäa genannt, die ſich ſo hoch aus dem Meere erhebt, daß ſie von fern geſehen, einem ſteilen Felſen gleicht. Bedeckt mit Geſträuch und Waldungen, und ohne irgend eine Spur einer Wohnung, iſt ſie von einer ungeheuren Menge wilder Ziegen bevölkert, wodurch oft Liebhaber der mühſamen und gefährlichen Jagd dieſer Thiere von der Hauptinſel herübergezogen werden, wenn dieſelben nichts von den Barbaresken und Seeräubern glauben zu fürchten zu haben, die ſich hier oft in dem Gebüſch und den Buchten dieſes öden Eilandes verbergen.

Die mindeſt kleinſte dieſer unbewohnten und unbewohnbaren Inſel nach Tavolara, iſt die Inſel Molara, in deren Gewäſſern die berühmte Seeſchlacht vorfiel, welche die Piſaner um die Herrſchaft über Sardinien brachte.

In Folge dieſer Eilande und der Menge vorſpringender Punkte und Caps, iſt die Küſte von Gallura gleichſam mit Buchten und Rheden durchſchnitten. Zwiſchen den Vorgebirgen Teſta und Longoſardo, öffnet ſich der Golf von Santa-Reparata, der durch das auf dem letzteren Vorgebirge errichtete Fort vertheidigt wird, wo ſich an einem kleinen, nur für Handelsſchiffe zugänglichen Hafen, eine Commune gegründet hat. Dagegen iſt der Hafen von Poglio in dem Meerbuſen von Liscia-Grande zwiſchen der Hauptinſel, der Inſel Maddalena und dem Archipel der kleinen Eilande, ſo weit und ſicher, daß Nelſon ihn nach genauer Unterſuchung für eine herrliche Seeſtation ſelbſt der größten Flotte, erklärte. Auch der Golf von Arſaquena iſt in dieſer Hinſicht eben ſo berühmt. Der von Terranova iſt nicht minder tief als geräumig, aber der Hafen des Küſtendorfes Terranova, einſt als Hafen von Olbia berühmt, iſt in Folge der blutigen Kämpfe zwiſchen den Piſanern und Genueſern, zerſtört worden und es können jetzt nur noch

durch zwei enge Straßen, Feluken und Fiſcherbarken einlaufen. Außer dieſen genannten Häfen finden ſich an der Küſte des nördlichen Gallura nur noch unbedeutende Buchten, die weder ſicher noch bequem ſind.

Dieſes von ſo vielen vom Limbaragebirge herab ſich ergießenden Quellen und Bächen, bewäſſerte Departement, iſt vielleicht das geeignetſte in ganz Sardinien zur Aufnahme einer Menge Niederlaſſungen und Städte; auch erkannten dies die Alten ſehr wohl und hatten, die vortheilhafte Lage des Landes würdigend, hier 10 bis 12 Städte gebaut, deren Namen wir zwar noch bei den Schriftſtellern jener Tage finden, von denen aber die Verwüſtungen der Zeit und der Menſchen keine Spur übriggelaſſen haben. Dieſe prachtvolle Wüſte umſchloß außerdem einſt mehr als 70 Dorfſchaften.

Der zweite Theil der Provinz oder des alten Judicates Gallura, das öſtliche Gallura, oder das Departement von Nuoro, ſonſt Galtelli genannt, beſteht aus 4 Diſtrikten: Bitti, Nuoro, Poſada und Oroſei. Es iſt ein gebirgiges, wohlbewäſſertes und mit Heerden und Hochwild reichbegabtes Land.

1) Der Hauptort des Bezirkes von Bitti iſt das große von 2,500 Einwohnern bewohnte, in einer weiten und fruchtbaren Ebene, die viel Getraide, Wein und Obſt hervorbringt, gelegene gleichnamige Dorf. Die ungefähr 3,000 Seelen betragende Bevölkerung des 100 □Migl. Flächenraum enthaltenden Diſtriktes ſcheint der Rauhigkeit ihrer Sitten nach, zu der Völkerſchaft des inneren Sardiniens zu gehören, die man unter dem Namen der Barbaricini kennt.

2) Poſada, ehemals der Hauptort des Bezirkes dieſes Namens, liegt jetzt in Ruinen und hat ſomit ſeine Stelle in dieſer Hinſicht dem Dorfe Siniscola abtreten müſſen, das durch ſeine Lage am Meer und einer guten Bucht, wohl gedeiht und ſich durch Handel bereichert. Der

Diſtrikt wird von vielen Bächen und dem Fluſſe Poſada durchſtrömt, der auf den nahen Bergen entſpringt, unter welchen der Mont=Albo der bemerkenswertheſte iſt und um ſo höher erſcheint, da er ſich mitten in einer Ebene wie eine ungeheure einſame Pyramide erhebt. Die Erzeugniſſe ſind Getraide, Wein, Hülſenfrüchte und eine große Menge Honig. Der Flächenraum beträgt 200 QMigl.; die Einwohnerzahl 4,600.

3) Der Diſtrikt Nuoro hat zum Hauptort das gleichnamige Dorf welches ein Biſchofsſitz iſt, 3,000 Einwohner zählt und auf einem ziemlich hochgelegenen und wohlangebauten Plateau liegt. Als Naturmerkwürdigkeit zeigt man hier in dieſem Diſtrikte den Springquell von Calagoni. Nahe bei Oliena, das durch ſeinen Wein in Sardinien berühmt iſt, befindet ſich unter ungeheuren furchtbaren Felſen, eine tiefe mit Waſſer gefüllte Höhle; aus dieſem unzugänglichen Schlunde ſtrömt mit Heftigkeit ein Waſſerarm hervor, der ſich in den Fluß Oroſei ergießt und, wenn er durch Regengüſſe vergrößert wird, mit ſolcher Gewalt herausbricht, daß er den Lauf des Fluſſes hemmt und ihn über ſein entgegengeſetztes Ufer hinaustreibt.

Der Flächenraum dieſes Diſtriktes iſt 160 QMigl.; die Bevölkerung 8,000 Seelen.

4) Galtelli, der ehemalige Hauptort des Bezirkes Oroſei, einſt eine Stadt und Biſchofsſitz, iſt jetzt nur noch ein Dorf mit 800 Ew. Außerdem zählt man in dieſem Bezirk noch 7 bewohnte und 6 zerſtörte Dörfer. Von dem Fluß Oroſei benetzt, bringt das Land Getraide, Wein und vielen Honig hervor; auch werden hier ſtarke Heerden, beſonders von Schweinen gehalten, und die Schinken und Käſe dieſer Gegend ſind berühmt. Zu Dorgali verfertigt man grobe, aber haltbare ſeidene Taſchen= und Halstücher. Der Flächenraum des Diſtriktes iſt 200 QMigl.; die Bevölkerung 7,300 Ew.

Digitized by Google

Gemälde der Naturproducte Sardiniens.

Da wir nicht in den Fehler verfallen wollen den faſt alle ſardiniſche Schriftſteller begangen haben, indem ſie in ihren Werken alle Naturerzeugniſſe aufführen, welche dieſe Inſel mit den andern Ländern Europa's gemein hat, ſo wird hier nur dasjenige bemerkt werden was derſelben eigenthümlich gehört oder deren vorzüglichen Reichthum ausmacht. Dabei wollen wir in dieſem Ueberblick die Ordnung befolgen, welche uns die natürliche zu ſeyn ſcheint, d. h. zuerſt das Mineralreich oder die unorganiſirten Dinge, und dann das Thier- und Pflanzenreich, oder die organiſirten, nehmen.

Das Mineralreich.

Der Ruf von Sardiniens Metallreichthum ſteigt in das graueſte Alterthum zurück. Dichter und Geographen haben die Inſel die Mutter der Metalle genannt, wie ſie ſie Mutter der Heerden und Aernten nannten. Die Vorſehung hat hier nach ihnen, ihre Schätze ſowohl auf der Oberfläche als im Inneren ausgebreitet.

Die Römer trieben ſtarken Bergbau in Sardinien und noch finden ſich häufige Spuren ihrer Arbeiten. Vorzüglich gewannen ſie hier Eiſen, Blei und Silber, und das letztere Metall ſcheint zu ihrer Zeit ſehr häufig geweſen

Digitized by Google

zu ſeyn *). Mehrere Gegenden der Inſel empfingen von ihnen Namen welche die daſelbſt gefundenen Naturproducte dieſer Art andeuteten, wie z. B. Metalla, Feronia, Ferraria, Plumbea ꝛc. Alle Gruben ſind jedoch nicht von den Römern erſchöpft worden, denn lange nach ihnen fanden deren Nachfolger noch reiche Schätze hier und 1283 nahmen die Genueſer ihren Nebenbuhlern große Maſſen ſardiniſchen Silbers ab, und 1303 war, nach Zurita, das piſaniſche Heer mit ſardiniſchem Silber beladen. Später bearbeiteten die Spanier die Minen der Inſel, ließen ſie aber nach Entdeckung der neuen Welt, wie die ihres eigenen Landes, in Verfall gerathen.

Das Haus Savoyen begann erſt in neuerer Zeit die mineralogiſchen Reichthümer dieſer Inſel ſeiner Aufmerkſamkeit zu würdigen. Der Ritter Belly, Artilleriecommandant und Bergwerks-Director in Sardinien, erhielt den Auftrag das Land in dieſer Hinſicht zu unterſuchen, und die von ihm über dieſen Gegenſtand in einem Zeitraume von 20 Jahren nach und nach verfaßten Denkſchriften, ſind ſeitdem vom Grafen Prosper Balbi im Auszuge herausgegeben worden. Im Ganzen hatten die Bemühungen von Belly und deſſen Nachfolgern, die Neigung der Einwohner Sardiniens für den Bergbau wieder etwas belebt und die Regierung geſtand denen welche ſich dieſen nützlichen Arbeiten unterziehen wollten, bedeutende Conceſſionen zu, aber ſowohl der Mangel an gehörigen Hülfsmitteln, beſonders an Lehrſtühlen im Lande um ſich eine genügende Kenntniß der Metallurgie zu verſchaffen, als auch natürliche Hinderniſſe ließen nach und nach dieſen Zweig der Induſtrie und des öffentlichen Wohlſtandes wieder vernachläſſigen. Als der Turiner Hof ſeinen Sitz auf Sardinien nahm, begann man indeß abermals ſich damit zu beſchäftigen und es iſt in dieſer Zeit daß der Ritter Saint-

*) In metallis argentariis plurima est, nam solum illud argenti dives est. Solini Polyhistor.

Digitized by Google

Real, ein Mann von Kenntniſſen und Talenten, und deſſen Nachſchreiber, der Graf von Vargas, der eine Unternehmung im Großen projectirte, die aber durch ſchlechte Berechnung mißglückte, genauere Nachrichten über den mineralogiſchen Zuſtand Sardiniens gaben.

Gold. Man hat zu allen Zeiten und noch jetzt Goldminen auf Sardinien geſucht, und es hat Umſtände gegeben, wo eine ſolche Entdeckung ſehr gelegen würde gekommen ſeyn, indeß hat ſich nirgends davon eine Spur gefunden, ſelbſt nicht in Logudoro, auf welches eine eingebildete Etymologie eitle Hoffnungen ſetzte *).

Silber. Wenn aber Sardinien auch nicht die Ehre in Anſpruch nehmen kann Gold zu liefern, ſo iſt es doch gewiß daß es einſt reich an Silber war und deſſelben noch nicht gänzlich ermangelt **). Schon die Römer bebauten die Minen von Nurra am oberen Cap, und man findet noch jetzt bei Argentara, das von den Silberminen ſeinen Namen hat, ungeheure Haufen von Schutt und Schlacken liegen. Die Ausfuhr des hier gewonnenen Metalls geſchah von einem Hafen in der Nachbarſchaft, der von den Alten Nympheus Portus genannt ward. Der Erzgang iſt ſehr deutlich beinahe eine Miglie weit zu bemerken, und läuft an mehreren Orten zu Tage aus,

---

*) Die Auslegung des Namens einer Provinz in Goldland, wo man niemals auch nur eine Unze Gold gefunden hat, iſt in der That höchſt lächerlich; die wahrſcheinliche Etymologie der Benennung Logudoro dürfte aber wohl die ſeyn: die mächtige genueſiſche Familie der Dorias, die man im Lateiniſchen Auria oder Aurea nannte, war lange Zeit faſt alleiniger Herr der Provinz Torres, welche dann nach ihr Logu-Doria, Logudoro, Land der Doria, genannt ward und dieſen Namen behalten hat.

**) Dieſe Thatſache widerſpricht übrigens etwas der Theorie der Mineralogen, die das Gold den heißen Ländern zuſchreiben und nach denen das Silber die kälteren Gegenden lieben ſoll.

Digitized by Google

endet aber am Meer mitten in einem Gehölz. Nahe bei Santu-Luſſurgiu und Laconi, dem alten Valenzia, finden ſich noch Spuren von zwei alten Schmelzöfen.

Der Diſtrikt von Sarrabus hat fünf Gruben, wo ein Bleierzgang ſehr reich an Silber iſt, und ſich Hornſilbererz und ſelbſt zuweilen Adern von gediegenem Silber finden ſollen. In früherer Zeit wurden dieſe Gruben ſtark bearbeitet, jetzt liegen ſie verlaſſen. Derſelbe Fall iſt mit den Gruben auf dem Gebiete von Talana in Ogliaſtra, deren Spuren verloren gegangen ſind, und die der Sage nach einſt 75 Procent eintrugen. Beſſer ſind noch die Minen im Diſtrikt Flumini-Major, wo vielfach Silbergänge gefunden werden. Die Berge von Acqua-Cotta bei Villacidro, enthalten Bleierz mit Silber gemiſcht, doch nur in geringer Quantität. In den Bergen von Guspini und Arbus iſt das Erz reichhaltiger. Hier wird noch immer auf Blei gebaut und man darf hoffen daß der Ertrag einſt reichhaltiger wird, da troß dem daß man bereits ſeit länger als einem Jahrhundert hier arbeitet, der Gang doch nur erſt als kaum eröffnet erſcheint. Ein großer Vortheil für dieſe Gegend iſt es auch, daß die Intemperie hier bei weitem nicht ſo herrſchend iſt um dieſelbe unbewohnbar für einen Theil des Jahres zu machen.

Eiſen. Sowohl im Diſtrikt Nurra als auf der Inſel St. Peter, findet ſich Eiſenerz, doch benutzt man es nicht. Aus einem Gange in der Nähe des Dorfes Arzana hat eine Geſellſchaft mehr als 20,000 Centner Eiſenerz gewonnen, die den Proben nach durchgängig 50 Procent ſehr gutes Eiſen gaben. Man baute hier einen Schmelzofen, aber die Intemperie raffte den Unternehmer und die Arbeiter weg. In mehreren anderen Diſtrikten liegt das Eiſenerz zu Tage und giebt 50 bis 60 Procent. Dies iſt auch der Ertrag den man von den durch den Lauf der Gewäſſer im Thale Domus-Noas kugelförmig abgerundeten Eiſenſteinen erhält. Die

Digitized by Google

Gänge werden hier gar nicht bearbeitet. Das an Eiſenerz ſo reiche Gebiet von Arzana und ein Porphyrberg bei Teulada am Ufer des Meeres, geben Magneteiſen von trefflicher Qualität; aber Sardinien weiß dieſe reichen Schätze der Natur, die hier das nützlichſte aller Metalle im großen Ueberfluß gewährt, nicht zu benutzen, und ſchickt jährlich an 800,000 Franks in das Ausland für ſeinen Eiſenbedarf.

Kupfer. Auch für dieſes Metall geht Geld aus dem Lande, obſchon die Vorſehung dieſes Geſchenk ebenfalls nicht verweigerte. Auf dem Berge von Sinia bei Cagliari, wird ein Erz gefunden das gewaſchen und calcinirt, beim erſten Schmelzen ſogenanntes Schwarzkupfer giebt; weiterhin von dieſem Dorfe findet man einen guten Gang von kupferhaltigen Schwefelkies und dabei das nöthige Holz zum Ausbrennen, ſowie 4 Miglien davon am Meere auf einer leicht fahrbaren Straße, eine treffliche Schwemme. Der ſchwediſche Conſul Mandel, begann vor längerer Zeit mit Erlaubniß der Regierung, zu Monte-Nobio einen Kupfergang, der reichhaltig zu ſeyn ſchien und deſſen Ertrag Ausfuhr nach England fand, bearbeiten zu laſſen; ſpäter hat ſich dieſer Gang aber verloren.

Blei. Der wahrhaft mineralogiſche Reichthum Sardiniens beſteht aber in Blei. Man trifft es ſo zu ſagen auf jedem Schritt und der am wenigſten ergiebige Bleiglanz giebt faſt immer 50 bis 60 Procent, außer 1 und zuweilen auch $1\frac{1}{2}$ Unze Silber auf den Centner. Wenn man hier im Großen auf Blei arbeitete, ſo könnte Sardinien ſo viel von dieſem Metalle liefern als Elba Eiſen. Die Minen ſcheinen hier wahrhaft unerſchöpflich und die Gegenden wo man noch jetzt am mehrſten findet, waren ſchon den Römern ſehr gut in dieſer Hinſicht bekannt, die ſogar die Inſel St. Antiochus, auf welcher ſich die Stadt Sulci befand, Bleiinſel (Plumbea) nannten. Noch mehr verdient dieſen Beinamen aber der Berg Bonu, denn die zu Villacidro mit dem hier gefundenen Erz

Digitized by Google

gemachten Verſuche, gaben 70 bis 80 Procent und die Grube hier iſt ſo reichhaltig, daß ſie trotz der ſchlechten Verwaltung fortwährend jährlich 30 Procent Gewinn abwirft. Unglaublich wird es ſcheinen daß bei dieſem wahrhaften Bleiberge, der reichlich mit Holz zum Schmelzen und an ſeinem Fuße mit einem ſchönen Waſſerbecken zum Waſchen der Erze verſehen iſt, ſich weder eine Schlemme noch ein Schmelzofen befindet. Fragt man aber, was wird mit dieſem reichen Erze gemacht? ſo iſt die Antwort darauf: man theilt es in drei Sorten, deren erſte beide die Stücke von erſter und zweiter Qualität, die letzte die ſogenannten Minudiglios oder kleineren Stücke enthalten, und verkauft die erſteren den Centner zu 12 Franks von der beſten und zu 9 Franks von der zweiten Sorte, an die Zinngießer zu Cagliari; mit den letzteren aber beſſert man die Wege aus die in dieſem Diſtrikt gleichſam mit Blei überzogen ſind. Benutzte man die erſten beiden Sorten gehörig, ſo iſt kein Zweifel daß man nach Abzug aller Koſten einen Nettogewinn von 18 Franks auf den Centner Erz erhalten würde. Selbſt die ſchlechteſte Sorte giebt 35 Procent!

Verſchiedene metalliſche Subſtanzen.

Zinn hat man nirgends auf der Inſel gefunden, aber zu Oriſtano ließ der Zufall Queckſilber, und zu Ballau, Antimonium entdecken; doch hat man Beides nicht benutzt.

Aus einer Stelle des Plinius erſieht man, daß die Römer ſchon Alaun aus Sardinien zogen, und lange nach ihnen war dies noch ein Ausfuhrartikel. Später hat dieſer Handel jedoch ganz aufgehört und man kennt jetzt nur noch einen Berg in deſſen nicht tiefen Höhlungen cryſtalliſirter gewachſener Alaun gefunden wird.

Da die Inſel mit erloſchenen Vulkanen bedeckt iſt, ſo finden ſich in der Nähe von deren einſtigen Kratern reiche Maſſen vulkaniſcher Subſtanzen. Bei Narbolia im Ge-

Digitized by Google

biet von Cagliari, ſieht man eine alte Kirche, deren Gewölbe ganz aus Bimsſtein gebaut iſt. In derſelben Gegend und auch anderwärts hat man Steinkohlen gefunden. Bei beſſerer Nachgrabung könnte man ohne Zweifel mehr entdecken.

Ein Gang der zu den alten Gruben bei Iglesias gehört, hat mehrere Pfeiler die mit Bergcryſtall in Quarz liegend bedeckt ſind, was zu dem Glauben veranlaſſen kann, daß man einſt hier auf Cryſtall baute. Eben ſo findet man an mehreren Orten der Inſel Schwefel, Vitriol, Siegelerde und Ocker. Die Walkererde iſt wegen ihrer Trefflichkeit berühmt, und wir haben geſehen, daß der römiſche Senat einſt ſeinen Tuchfabrikanten die Benutzung dieſes ſardiniſchen Productes vorzüglich anempfahl.

Nach dem was wir bereits nach dem Ritter Marmora über die Bergformationen dieſer Inſel ſagten, bleibt uns wenig mehr in dieſer Hinſicht zu bemerken. Granit, Porphyr und Jaspis ſind in ungeheuern Maſſen vorhanden und dieſe letztere Materie bildet faſt allein bei Boſa einen hohen Hügel. Der Porphyr tritt beinah überall bei der Zuſammenſetzung der höheren Berge hervor. Der in den Gebirgen von Nurra iſt dunkelroth, mit Feldſpath untermengt und enthält kleine weiße Flecken. Zuweilen iſt er auch blaßroth, und dann haben die Flecke die Farbe der Topaſen. Ehedem wandte man ihn in Italien häufig zur Verzierung öffentlicher Gebäude an und wie man glaubt, ſo ſind die beiden ſchönen Porphyrſäulen welche die Façade des Baptiſteriums zu Florenz ſchmücken, aus dieſen Bergen genommen.

Der Kern der großen Bergkette welche Sardinien von einem Ende zum andern durchzieht, beſteht aus Granit, und die Römer zogen denſelben von hier ſtatt ihn aus Aegypten zu holen, wo er nicht einmal beſonders ſchön iſt. Man zweifelt nicht daß die Säulen welche das Pantheon

ſchmücken, hier gebrochen wurden. Zu Santa-Reparata bei Longo-Sardo, finden ſich noch ungeheure Granitblöcke die wahrſcheinlich behauen werden ſollten, und auf einer der Isole intermedie, Larizzo, eine coloſſale liegende Säule von Granit. Auch die Piſaner benutzten während ſie über Sardinien herrſchten, dieſen Reichthum und man erſieht aus den Chroniken jener Zeit, daß die ſchönen Säulen welche die berühmte Taufcapelle zu Piſa ſchmücken, von ſardiniſchem Granit gemacht wurden.

Marmor. Sardinien beſitzt eine große Verſchiedenheit von Marmorarten. Zu Bonaria bei Cagliari, findet man gelben Mormor; der von Teulada, Samugheo und dem Berge Gonari, iſt verſchiedenfarbig und geädert. Zu Fiume-Santo zwiſchen Saſſari und Porto-Torre, iſt blaßgelber mit rothen ins Schwarze hinüberſpielenden Flecken und weißen Adern; zu Boſa und Caſteldoria iſt gelblicher; zu Oſilo, Buduſo und Patada, weißer und ſchwarzer.

Im vergangenen Jahrhundert entdeckte man bei dem Dorfe Silanus einen Gang von weißem Marmor der ganz ungeädert und ohne Flecken iſt, eine Milchfarbe und einen ſehr feinen und dichten Kern hat. Man bedient ſich deſſelben im Lande zu allerlei Kunſtarbeiten und er dürfte den Bildhauern zu empfehlen ſeyn *). Das Baptiſterium der Cathedrale zu Saſſari, der Hauptaltar im Kloſter St. Joſeph zu Cagliari, die Verzierungen des Kloſters zu Bonaria ſowie die Treppen und das Simswerk an den Kaminen in vielen Privathäuſern, ſind von inländiſchem Marmor. Der Diſtrikt Sarcidano iſt reich an Alabaſter, von dem man zwei beſtimmte Arten hat; die

*) Vor mehreren Jahren fügte der Hof einem diplomatiſchen Geſchenke zwei und zwanzig Käſtchen mit Proben von ſardiniſchem Marmor von ausgezeichneter Schönheit bei, unter welchem ſich auch grüner befand.

eine gelb mit gewäſſerten ins Dunkle ſpielenden Streifen, die andere mit breiten grauen und orangen Streifen.

Halbedelſteine. Die Natur welche die Edelſteine anderen Gegenden zutheilte, hat Sardinien wenigſtens mit jenen ſogenannten Halbedelſteinen verſehen die von den Alten kunſtreich geſchnitten, dadurch einen ſo hohen Werth erhielten. Einer derſelben hat, nach Plinius, ſelbſt daher ſeinen Namen: Sarder (Sarda) erhalten, weil man ihn hier in ſo großer Menge fand *). Diejenigen Sarder, welche ſich zu Cameen eignen, d. h. welche man ſo en relief ſchneiden kann daß Figuren und Grund von einer verſchiedenen Farbe ſind, nennt man Sardonixe und die Römer legten einen ſo großen Werth auf dieſelben, daß ſie bedeutende Sammlungen davon veranſtalteten **). Ein Sardonix war es, den Polykrates, Tyrann von Samos, in das Meer warf um ſich dadurch die Gunſt der ihn mit Glück überhäufenden Götter zu erhalten, und den man nachher wieder in einem auf ſeine Tafel geſetzten Fiſche fand ***).

Jetzt weiß man, abgerechnet einige noch ſichtbar gebliebene Spuren der Arbeiten der Alten bei Boſa, nicht einmal mehr in Sardinien wo ſich die Gänge oder Lager befanden, aus denen man einſt dieſe Steine zog, die zwar im rohen Zuſtande keinen großen Werth hatten, aber durch die Kunſt ihn erhielten. Hätten die Veränderungen der Mode und des Geſchmackes nicht in dieſer Hinſicht ſo ſehr eingewirkt, ſo würde man bei gehörigem Nachforſchen

*) Ipsa gemma vulgaris primum Sardis reperta est. Hist. Nat. L. 37. c. 7. — Einige Kritiker haben jedoch behauptet, daß dieſer Stein ſeinen Namen von der Stadt Sardus in Lydien habe.

**) Mithridat beſaß 4000. Romanis haec gemma fuit celeberrima. Plin. c. 6.

***) Sardonychen eam gemmam fuisse constat. Plin. ibid. c. 1.

Digitized by Google

noch genug von dieſen Steinen hier finden, die ihrer Natur nach ganz einem ſolchen vulkaniſchen Boden angehören wie der auf Sardinien iſt.

Die Sarder, Carneole *) und ſowohl einfachen als geäderten Agathe ſind nur Spielarten der unter dem allgemeinen Namen Chalcedon, bekannten Steinart, die ſich gewöhnlich in alten Lavaſtrömen findet und hier die durch Luftblaſen entſtandenen Zwiſchenräume ausfüllt **). Oft findet man ſie zuſammen in einem und demſelben vulkaniſchen Hügel.

Zu Monte-Ferro bei Igleſias im Gebiete Fonni und in der Planargia, findet man den Chalcedon theils rein, theils mit gemeinem Agath vermiſcht, und eben ſo zuweilen das ſogenannte Weltauge (hydrophanum) eine Spielart des Opal, welches die ſonderbare Eigenſchaft hat, durchſchimmernd und ſelbſt durchſichtig zu werden, wenn man es eine Zeitlang im Waſſer liegen läßt.

In einem der offenen Schachte einer alten Bleigrube in den Bergen von Igleſias, hat man Türkiſſe gefunden die, wie man jetzt weiß, nichts anderes als verſteinerte und durch metalliſche Dünſte gefärbte Thierzähne und Knochen ſind. Die Proben welche man davon zeigt, beſtehen in einem himmelblauen, undurchſichtigen Steine und gleichen Elfenbein das von einer färbenden Subſtanz durchdrungen iſt.

---

*) Der Carneol und Sarder oder Sardonier, ſind identiſch, aber man giebt dieſen letzteren Namen denjenigen, die in unmittelbarer Nüancirung vom Dunkelroth zu einem ſchönen Goldbraun übergehen.

**) Der Chalcedon iſt ein Stein derſelben Art wie der Silex oder Flintenſtein, aber feiner, ſchöner von Farbe und härter. Den Namen hat er von einer alten Stadt Bithyniens, dem heutigen Scutari, wo ſich viele von dieſen Steinen in der Gegend finden (Patrin. Hist. des Mineraux).

Digitized by Google

An mehreren Orten der Inſel findet man mannigfaltige Verſteinerungen, und Stalaktiten in großer Menge in den Grotten von San=Mialis, Domus=Noas, Porto=Conte und Tieſi, deren erſtere drei wir erwähnten, von der letzteren aber nichts ſagten, um nicht in nutzloſe Wiederholungen zu verfallen.

Das Thierreich.

Quadrupeden.

Keine Inſel des mittelländiſchen Meeres iſt ſo reich an Quadrupeden als Sardinien. Man findet hier faſt den dritten Theil aller europäiſchen Arten und einige Gattungen die dem Lande eigenthümlich ſind. Dabei genießt die Inſel den Vorzug, daß die wilden und ſchädlichen Thiere dieſer Claſſe, wie z. B. Bären und Wölfe, hier gänzlich unbekannt ſind. Eben ſo wenig giebt es hier weder Maulwürfe noch Hausmarder. Die Spitzmaus, welche nach Büffon das Zwiſchenglied zwiſchen dem Maulwurf und der Ratte bildet, iſt jedoch hier, und außer der gewöhnlichen Art giebt es eine Spielart derſelben, welche die Sardinier Sorigu d'aranzu (Orangenmaus) nennen, weil dieſelbe dieſen Früchten wenn ſie reif ſind, ganz beſonders nachſtellt und ſie ohne ſie abzubrechen, ausſaugt.

Das ſchönſte, nützlichſte und edelſte vierfüßige Thier, das Pferd, gehört zu dem Hauptreichthum der Inſel und die Sardinier ſind auf dieſes Geſchenk der Natur, das von ihnen durch ſorgfältige Zucht veredelt worden iſt, ſo ſtolz, daß ſie ihre Verwunderung darüber nicht zu unterdrücken vermögen, wie ihre Pferde gleich ſo vielen anderen Din-

Digitized by Google

gen aus ihrem Lande, in Europa ſo gänzlich unbekannt ſeyn können.

Pferde. Es gab einſt in Sardinien wilde Pferde, allein, mögen die Schriftſteller des Landes ſagen was ſie wollen, jetzt findet man deren keine mehr. Ehedem waren ſie beſonders in den Gehölzen von Nurra, Ozeano und der Inſel St. Antiochus heimiſch, wo man nur der Haut wegen Jagd auf ſie machte da es nie gelang ſie zu bändigen und man ſie doch immer zuletzt, wenn man ja einmal den Verſuch machte, wegen ihrer unbezähmbaren Wildheit tödten mußte, falls ſie nicht etwa ſelbſt vor Hunger umkamen *).

Die jetzt auf der Inſel ſich vorfindende Race zerfällt in drei Claſſen, die gewöhnlichen Arbeitspferde, die ausgezeichnete oder niedliche (distinta o gentile) Race, und die edle und privilegirte (nobile et privileggiata). Man ſieht, die Pferde auf Sardinien haben ihre Hierarchie; es giebt eine niedere, eine mittlere und eine Adelsclaſſe.

Die gewöhnlichen Arbeitspferde werden von den Landleuten gezogen ohne daß man Sorgfalt auf die Veredlung der Race wendete. Man läßt die Stuten von dem erſten beſten Hengſt beſpringen und nur in den Diſtrikten wo die Geſtüte ſich befinden, werden zuweilen die Mutterpferde von beſſeren Beſcheelern belegt. Trotz dieſer wenigen Sorgfalt und trotz dem daß man die trächtigen Stuten durchaus nicht in Hinſicht der Arbeit ſchont, und ſie ſelbſt bis zum Augenblick des Fohlens mit zu der anſtrengenden Arbeit der Trebbiatura, d. h. des Austretens des Getraides, benutzt, iſt doch die Pferderace auf Sardinien ausgezeichnet gut und von einer unvergleichlichen Lebhaftigkeit,

---

*) Die einſt auf Sardinien befindlichen wilden Pferde waren von derſelben Race und Geſtalt wie die nach Pallas Beſchreibung in den Steppen der Mongolen und Tunguſen herumſchweifenden, die man ebenfalls nicht zu zähmen vermag.

Kraft und Feuer. Man ſieht hier häufig daß dieſe Thiere den ganzen Tag ohne anzuhalten und ohne ſich des Nachts zum Schlafen niederzulegen, eine Laſt von 300 Pfund tragen, und eben ſo abgehärtet ſind ſie auch gegen den Hunger. Dieſe trefflichen Thiere begnügen ſich häufig 24 Stunden mit einem kleinen Bündel Gras oder Heu oder einigen Händen voll Gerſte. Im Allgemeinen iſt dieſe Pferdeart namentlich an den Beinen, ſehr gut gebaut, aber ſelten haben ſie über 4 Fuß und 1 Zoll Höhe; einige ſogar ſind nicht einmal ſo groß und dieſe werden am liebſten von den Landleuten zum Reiten gebraucht, und laufen ganz bequem im Paß vier Stunden Weges in einer Stunde.

Eine ſorgfältigere Wartung verbeſſert noch dieſe Eigenſchaft und vermindert die natürlichen Fehler bei den Thieren, welche man zu der zweiten Claſſe zählt. Die weiblichen Thiere werden hier beſſer gewartet und gepflegt und die Belegung wird beſonders mehr berückſichtigt. Selten und nur durch Nachläſſigkeit des Beſitzers oder des Hirten, darf ein ſchlechter Hengſt zu dieſen Thieren, und faſt immer haben die Herren derſelben (meiſt reiche Landleute die öfters eine Heerde von mehr als 300 Stück Pferden beſitzen) ſelbſt ſehr gute Beſcheeler. In den Diſtrikten von B o n o r v a und M a r g h i n e, ſowie in dem inneren Theile der Provinz L o g u d o r o, werden die beſten Pferde dieſer Race gezogen; denn alles, Clima, Boden und Weide, vereinigen ſich hier um Pferde von ausgezeichneter Qualität hervorzubringen. In der That ſind die hier gezogenen durch ihr Feuer, ihre Kraft und ihre Leichtigkeit eben ſo berühmt als durch die Sicherheit ihres Ganges und durch ihre Geſtalt, der man nichts vorwerfen könnte, wenn ſie nicht im Allgemeinen etwas zu ſtarke Köpfe hätten; auch könnten ſie mitunter ein wenig größer ſeyn.

Um dieſe beiden Fehler zu verbeſſern, hat man die Stutereien angelegt wo die edle oder privilegirte Race gezogen wird. Das beſte Geſtüt von allen iſt ohne

Digitized by Google

Widerſpruch das königliche zu Paulilatino in Ozier-Reale, das denen von den großen Lehnsbeſitzern in Chiaramonte, Bonnari, Bonorva u. a. O. angelegten, zum Muſter gedient hat. Weite Wieſenplätze, Waldſtücke und fließende Bäche, ſind hier mit einer Mauer umgeben wo man die beſten und ſchönſten Stuten graſen läßt und ihnen Hengſte von der ausgezeichnetſten Art zugiebt. Bei einigen dieſer Stutereien hat man normanniſche Pferde mit eingemiſcht, bei den mehrſten aber, und namentlich bei den königlichen, iſt die Racenverbeſſerung durch ſpaniſche Hengſte geſchehen, ſo daß hier für Sardinien die andaluſiſchen Beſcheeler das geworden ſind, was für die engliſche Pferderace die arabiſchen Hengſte waren.

Bei dieſen in den Geſtüten gezogenen Pferden, vereinigen ſich nun die der inländiſchen Race eigenthümlichen vorzüglichen Eigenſchaften mit Schönheit der Geſtalt und Größe, welche letztere oft bis 4 Fuß 10 Zoll beträgt. Die Bruſt, der Hals, die Crup, die Schenkel, alles iſt hier in der vollkommenſten Uebereinſtimmung; faſt alle haben einen wohlproportionirten mageren Kopf, Ramsnaſen und ohne alle Ausnahme äußerſt fein und zierlich gebaute Beine. Sie ſind gleich ſchön und gut zur Manége, zum Wettlauf, zum Reiten und zum Ziehen. Eben ſo mäßig als unermüdlich, gehen dieſe Thiere im ſchnellen Lauf 7 Stunden ohne anzuhalten und in weniger als 30 Stunden kann man mit ihnen ganz bequem von Cagliari nach Saſſari, das will ſagen, 60 Stunden Weges kommen.

Die Wettrennen welche bei gewiſſen Gelegenheiten in allen Communen, und namentlich in den beiden Hauptſtädten veranſtaltet werden, vermögen allein einen Begriff von der Schnelligkeit und dem Ungeſtüm der ſardiniſchen Pferde zu geben, welche Eigenſchaften, verbunden mit der Kühnheit und der Gewandtheit ihrer Reiter, den Fremden ein wahrhaftes bemerkenswerthes Schauſpiel darbieten.

Mit dieſen großen Vorzügen verbinden noch die ſardiniſchen Pferde einen andern, der dieſem gleichſam die Krone

Digitized by Google

aufſetzt. Dieſe feurigen, unermüdlichen Läufer, ſind die ſanfteſten und gelehrigſten Hausthiere; ſie ſind weder ſcheu noch falſch, ihre Geduld iſt unerſchütterlich und ein Kind kann ſie leiten. Gehorſam und Sanftmuth ſind Gaben die ſie von der Natur erhielten und die nicht wie anderwärts, erſt durch ein Opfer erkauft werden müſſen; kein Pferd in Sardinien iſt der Fähigkeit beraubt ſich fortzupflanzen; in dieſer Hinſicht herrſcht in den 3 Claſſen der ſardiniſchen Pferde eine vollkommene Gleichheit, und da die Habſucht der Menſchen kein Intereſſe dabei findet ihnen dieſes Recht zu entziehen, ſo genießt es der geringſte Hengſt des Landmannes ſo ungeſtört wie der edelſte Beſcheeler in den Stutereien.

Der Galopp dieſer Thiere iſt äußerſt raſch und ihr gewöhnlicher Gang, der Paß (den man im Lande Portante, oder wenn er weniger hervortritt, Portantinu nennt) ſehr bequem und ſanft. Es iſt dies der Lieblingsgang der ſardiniſchen Reiter, denen das Stoßen des Trabes unerträglich erſcheint. Faſt alle Pferde haben hier dieſen Gang von Natur; in den ſeltenen Fällen wo dies nicht iſt, gewöhnt man ſie daran. Dieſer Gang der ſardiniſchen Pferde, in welchem ſie ohne weder ſich ſelbſt noch ihren Reiter zu ermüden, vier Stunden in einer Stunde zurücklegen, kam dem Naturforſcher Cetti ſo angenehm vor, daß er dieſe Bewegung „dem ſanften Dahinſchweben in einer Schaluppe, die mit vollem Segel geht,“ vorzieht *).

Die Art wie man in Sardinien die Pferde erzieht, richtet ſich nach der Localität und der Beſtimmung die man dieſen Thieren geben will, und ob ſie zür Jagd, zur Feldarbeit oder zum Reiſen auf den ſteilen, ſteinigen und für alle andere unzugänglichen Wegen gebraucht werden ſollen; vorzüglich ſieht man aber auf Geſchwindigkeit, was auch in Sar-

*) Büffon's Bemerkung, daß die Paßgänger ſchwächer wären als andere Pferde, wird durch die oben angeführten Thatſachen widerſprochen.

dinien bei dieſen Thieren um ſo nothwendiger iſt, da man hier den Gebrauch hat die Heerden frei in den Wäldern und Wieſengründen umherlaufen zu laſſen, wo dann die ſich verirrenden oder entwiſchenden Thiere, von den Hirten in geſtrecktem Galopp verfolgt, mittelſt einer geſchickt um den Hals geworfenen Schlinge eingefangen und ſo zurückgebracht werden, indem der Reiter das andere Ende des Strikkes an ſeinen Sattelknopf befeſtigt.

Die trefflichen Eigenſchaften der ſardiniſchen Pferderace zogen ſchon in alten Zeiten die Aufmerkſamkeit der Geſetzgeber dieſes Landes auf ſich. Die Piſaner legten in den Weidegegenden Galluras Stutereien an, und die alten Souveraine der Inſel, die Richter, erließen mehrere dieſen Gegenſtand betreffende Geſetze. So werden z. B. in der Carta de logu die Claſſen unter den Pferden beſtimmt, der Verkauf dieſer Thiere in das Ausland verboten, eine periodiſche Muſterung der Nationalcavallerie befohlen und den bewaffneten Eigenthümern geboten, nicht anders als mit Hengſten von entſchiedener Güte beritten zu erſcheinen. Da unter Philipp II die Race im Lande ſich verſchlechtert hatte, ſo ſandte dieſer Fürſt ſpaniſche Hengſte nach Sardinien. Der Vicekönig Don Alvaro di Madrigal, und der Herzog von Gandia machten die Cortes auf dieſen Gegenſtand des Nationalreichthums aufmerkſam, worauf mehrere von der Krone gebilligte Verordnungen in Betreff der Pferdezucht erlaſſen wurden, und in der Sitzung der Cortes von 1615, ging der Beſchluß durch, daß jeder Beſitzer eines Lehngutes fortwährend einen Hengſt und 15 ausgeſuchte Stuten halten ſollte.

Uebrigens ſind die ſardiniſchen Pferde nicht immer ſo vergeſſen geweſen wie jetzt. Philipp II wurden 19 Stück zum Geſchenk gebracht deren Schönheit man ſelbſt in Spanien bewunderte. Don Juan d'Auſtria konnte in ganz Andaluſien kein Pferd finden das ſeinem ſardiniſchen Roſſe glich. Als Carl Emanuel III dem König von Portugall auf die von ihm erhaltenen Geſchenke ein

Digitized by Google

werthvolles Gegengeſchenk machen wollte, ſchickte er ihm u. a. 6 ſardiniſche Pferde, und ſonſt ſtanden die Hengſte von Paulilatino in den Marſtällen des Königs zu Turin mit den ſchönſten normanniſchen, engliſchen und andaluſiſchen auf gleicher Linie. Ehedem führte man viele ſardiniſche Pferde nach Barcelona, Genua, Rom und dem Königreich Neapel aus, welches Letztere jetzt ſo ziemlich noch das einzige Land iſt wohin ſie gebracht werden. Uebrigens würde es Sardinien nicht ſchwer werden dieſen vortheilhaften Handel wieder in Gang zu bringen, deſſen Verfall Cetti der ungegründeten Urſache zuſchreibt, daß man anderwärts nicht das gute Futter habe an welches die ſardiniſchen Pferde gewöhnt ſeyen, und namentlich nicht die gute Gerſte und das weiche Stroh. Italien bezieht indeß immer noch von dieſer Inſel theils der Seltenheit wegen oder zum Gebrauch der Kinder, einige jener kleinen Pferde aus den Berggegenden Sardiniens, welche die Ausländer irrig für die wahre Pferderace der Inſel halten. Kleiner als die kleinen Klepper, die ſelten über 4 Fuß hoch werden, ſind dieſe oft nicht mehr als 3 Fuß hoch und gleichen, wenn auch nicht wie Procopius ſagt, der eigentlich von den kleinen Pferden auf Corſika ſpricht, den Schaafen, wohl aber ziemlich großen Windhunden. Es iſt übrigens in den Bergen der Barbargia daß man dieſe Zwergpferde, die im Lande Achette oder Achettine genannt werden, zieht, und die übrigens äußerſt gut gebaut ſind und weit mehr Feuer und Leben als Größe haben. Dabei ſind ſie ſo zuthulich und ſo leicht unterzubringen, daß ſie in Sardinien oft, den Hunden gleich, ihr Lager unter der Lagerſtätte ihres Herrn haben.

Eſel. Die Natur ſcheint in Sardinien eine eigne Tendenz zu haben, die Geſtalt der Quadrupeden und deren Größe zu verringern. Sie hat dies in Hinſicht des Pferdes gethan und man kann leicht denken daß ſie den Eſel nicht verſchonte. Induſtrie und Geſetze haben in Betreff der erſteren Thiergattung mit Glück hiergegen gekämpft, aber kein

Digitized by Google

Vicekönig, kein Parlament der Cortes hat ſich des Eſels erbarmt, und ſo iſt denn das was bei den Pferden zur Ausnahme ward, bei dieſem zur Regel geworden. Zwei Fuß 10 Zoll das iſt ihr höchſter Wuchs.

Büffon ſtimmt mit allen älteren und neueren Naturforſchern darin überein, daß die wärmeren Ländern das wahre Vaterland dieſes guten und nützlichen Thieres ſind, daß dasſelbe hier allein ſeine ganze Vollkommenheit erlangt und daß es „um ſo ſchwächer und kleiner wird, je kälter das Clima iſt.“ Trotz dieſem Ausſpruche der Wiſſenſchaft, iſt aber dieſes in Aſien und Afrika ſo große, kräftige Thier, das in den kalten und feuchten Gegenden Deutſchlands und Frankreichs doch immer noch eine Höhe von $3\frac{1}{2}$ Fuß erreicht, auf Sardinien um 5 Zoll kleiner als dieſe Inſel Breitengrade hat. —

Trotz dieſer Kleinheit ſind dieſe Thiere hier aber darum nicht weniger nützliche Diener des Menſchen und ſie müſſen hier nicht allein alle die gewöhnlichen Arbeiten verrichten, die man ihnen in anderen Ländern aufbürdet, ſondern auch noch die eigentlichen Waſſerträger und Müller des Landes vorſtellen. In allen Städten wo die Quellen und Brunnen außerhalb dem Orte liegen, ein Fall, der überall, Iglesias ausgenommen, ſtattfindet, vertreten dieſe guten Thiere jetzt hier die Stelle der alten römiſchen Waſſerleitungen, und da man noch nicht das Geſchick gehabt hat den Fall der kleinen Gewäſſer zum Treiben der Mühlen zu benutzen, ſo müſſen die Eſel auch hier aus der Noth helfen. In jeder ländlichen Haushaltung findet man einen Molenti oder Müller, (denn dies iſt der Name, den man den Eſeln hier giebt) der mit unverwüſtlicher Geduld und gleichmäßigem Schritte die kleine Mühle dreht, auf welcher das für die Familie nöthige Getraide gemahlen wird, dafür aber auch alle die Liebe und Sorgfalt genießt, die man einem treuen Diener und Hausfreunde zu erweiſen pflegt.

Die Menge dieſer Thiere iſt außerordentlich groß auf der Inſel und in nur einigermaßen volkreichen Dörfern ruft

das Hirtenhorn oft 2 bis 300 Eſel auf die Weide. Marmel, dem Büffon die Ehre erwies zu citiren, will viele wilde Eſel oder Onagers, auf Sardinien truppweiſe geſehen haben, wahrſcheinlich iſt es aber daß dieſer Spanier bei ſeiner Reiſe durch die Inſel eine Heerde guter und ehrlicher Hauseſel für einen Trupp Waldeſel hielt. Bemerkung verdient es übrigens, daß man niemals einen Verſuch machte Mauleſel in einem Lande einzuführen, wo deren Nutzen zum Transport der Waaren bei den für jede Art von Fuhrwerk unzugänglichen Wegen ſehr groß ſeyn würde. Nationalvorurtheile und adminiſtrative Maßregeln haben ſich dieſer Einführung ſtets widerſetzt, denn man hegt hier den wunderlichen Glauben, daß die Zucht dieſer Thiere der Pferdezucht ſchaden, und die Race der letzteren verſchlechtern würde.

Rindvieh. Auch in Betracht dieſer Thiergattung hat man nichts in Sardinien gethan um der hier vorherrſchenden Tendenz der Natur, das Geſchlecht zu verkleinern, zu begegnen, und das ſtufenweiſe Herabſinken der Race hat nicht wenig mit dazu beigetragen, den Ackerbau der Inſel von der Höhe herunterzubringen auf welcher er im Alterthume ſtand. Zwar ſieht man noch wie einſt die Abhänge der Berge und die Thäler mit Heerden bedeckt, allein ſogleich fällt auch bei näherer Betrachtung die außerordentliche Kleinheit und Magerkeit der Thiere auf. Gewöhnlich findet man Ochſen die nicht mehr als 3 Fuß Höhe und dabei ganz ungeheure Hörner haben, eine Wirkung und zugleich auch ein Beweis vielleicht, von der Schwäche dieſer Thiere. Ochſen welche 4 Centner wiegen und Kühe von $2\frac{1}{2}$ Centner, gehören zu den ſeltenen Erſcheinungen und man hält die letzteren für ſehr fruchtbar, wenn ſie alle 2 Jahre ein Kalb gebären. Zu dieſem Fehler der Unfruchtbarkeit geſellt ſich bei denſelben auch noch der, daß ſie nur im Frühjahre und auch da nur wenige und nicht fette Milch geben; das ganze übrige Jahr melkt man ſie gar nicht, und in der Campidano geſchieht dies überhaupt nie.

Cetti hat berechnet, daß auf den beſten Weide-

Digitized by Google

plätzen und unter der Obhut der ſorgfältigſten Hirten, 100 Kühe im Durchſchnitt jährlich nur 30 Kälber, etwa 1000 Pfund Käſe und ohngefähr 60 Pf. ölige Butter geben, die durch ihre Seltenheit einen hohen Preis hat. Sardinien iſt vielleicht von allen Viehzucht treibenden Ländern das Land, welches die zahlreichſten Heerden hat, aber trotz dieſem Uebergewicht in der Zahl, iſt es das ärmſte an wirklichem Ertrag in dieſer Hinſicht. Schlachtvieh fehlt faſt ſtets und ſo viele 1000 Ochſen und Kühe geben nur einen geringen Gewinn für den Handel durch Ausfuhr und für den inneren Verbrauch. Der Grund hiervon liegt am Tage; die ſorgfältig geſchonten Kälber werden als die Hoffnung der Heerden betrachtet und nur bei ſeltenen Gelegenheiten erlaubt es ſich der Luxus ſeine Tafel mit dem Fleiſch eines ſolchen Thieres zu ſchmücken, und was die erwachſenen Thiere anlangt, ſo geben dieſe vermöge ihrer Kleinheit und Magerkeit, nur wenig her. Die Strenge der rauhen Jahreszeit und der Hunger raffen dabei viele weg, und in Folge der Schwäche der Ochſen muß man durch die Menge zu erſetzen ſuchen, was ihnen an Kraft abgeht. Man ſieht daher oft 8 Ochſen vor einen faſt leeren Wagen geſpannt. Da die Unfruchtbarkeit der Kühe nur langſam den Abgang der Heerden erſetzt, ſo muß man nothwendig dieſe ſehr ſchonen, denn indem hier die Natur 3 Jahre braucht um das zu liefern was anderwärts in einem Jahre heranwächſt, ſo kann die Conſumtion auch nur der dritte verhältnißmäßige Theil von der in anderen Ländern ſeyn. Hieraus erklärt ſich aber hinreichend der Fleiſchmangel in einem mit Heerden bedeckten Lande.

Vorzüglich leidet jedoch der Ackerbau unter der Schwäche dieſer Thiergattung. Ein kleiner, ihrem Wuchſe angemeſſener Pflug mit einer Pflugſchaar von 8 Zoll, zieht mühſam eine oberflächliche Furche in den Boden, und der Menſch, unzufrieden darüber daß ihm Thiere die ihm zum Unterhalt und zur Arbeit dienen ſollen, ſo wenig leiſten, bürdet ihnen nun um ſich zu entſchädigen, Geſchäfte auf zu

denen ſie nicht von der Natur berufen ſind, d. h. er macht ſie zu Saumthieren. Oft ſieht man, namentlich am Nordcap, Ochſen und Kühe mit Eſeln untermiſcht langſam daher ſchreiten und Getraide, Holz und Waaren aller Art auf ihrem Rücken ſchleppen. Ganz deutlich zeigt ſich übrigens hierbei die immer in allen Verhältniſſen ſtattfindende Wechſelwirkung. Wenn jetzt die Ochſen und Kühe in Sardinien dem Menſchen das nicht mehr gewähren was er von ihnen erwartet, ſo hat dies keinen andern Grund als weil er ihnen die Nahrung und Pflege verſagt die ſie erwarten konnten. Es mangelt den Thieren hier an den erſten Nothwendigkeiten, den gehörigen Weiden und Obdach. Hat der Eigenthümer einer Heerde ſeinen Handel abgeſchloſſen, ſo übergiebt er die Thiere einem Hirten der ſie nun vor ſich her von Hügel zu Hügel, von Thal zu Thal treibt, und wo ſie denn auch einige Monate im Jahre, d. h. ſo lange die Erde grünt, vollkommen hinreichende und ſehr gute Nahrung finden. Dieſe gute Zeit dauert jedoch nicht lange; bald verſengen die Strahlen der Sommerſonne den Boden und das Vieh findet nun nichts mehr als dürre, ſaftloſe Halme; kömmt aber die rauhe Jahreszeit, dann ſchmachten dieſe ohne alles Obdach jeder Unbill der Witterung und dem Mangel preisgegebenen Thiere, langſam dahin und kommen oft vor Hunger um. Man kennt hier eben ſo wenig künſtliche Wieſen als daß man Heu für den Winter bereitete oder dem Vieh ein Obdach verſchaffte. Durch alles dieſes iſt aber dieſe Thiergattung nach und nach ſo von ihrer Güte herabgeſunken die ſie in früheren Jahrhunderten auf der Inſel hatte, denn daß es noch anders in dieſer Hinſicht ſeyn könnte, wird durch die Ochſen bewieſen die man in der Campidano zur Arbeit unterhält und die im Winter in Ställen mit Bohnen, Getraideabgang ꝛc. ernährt, von einer ganz anderen Race zu ſeyn ſcheinen und den Thieren ihres Gleichen anderwärts nicht nachſtehen.

So unheilvoll nun aber auch dieſe Art der Viehzucht iſt, ſo muß man doch auch geſtehen, daß bei dem jetzigen Zuſtande der Landwirthſchaft in Sardinien, nicht füglich eine

Digitized by Google

andere ſtattfinden kann. Die Heerden der einzelnen Communen gehören immer einer kleinen Zahl von Eigenthümern, und oft iſt in den Weidediſtrikten der Fall, daß Heerden von 12 bis 15,000 Stück Vieh das Eigenthum von 7 oder 8 Individuen ſind *). Da beſitzt Einer 3 bis 400, ein Anderer 2000, ein Dritter 3 bis 4000 Stück. Wer nur 100 hat, das heißt faſt gar nichts. Wie ſoll ſich aber auf einem nach Verhältniß beſchränkten Raum, und unter einer brennenden Sonne, eine ſolche Maſſe Vieh gehörig ernähren können? wo ſollen Ställe und Wintervorräthe dazu herkommen? Die Theilung dieſer Gemeindetriften dürfte das einzige Mittel ſeyn einem Uebel abzuhelfen das dem ganz ähnlich iſt, welchem Plinius die Schuld giebt den Ackerbau Italiens heruntergebracht zu haben **). Man hat längſt durch genaue Berechnungen unwiderſprechlich gezeigt, daß eine ſorgfältig abgewartete Kuhheerde von 300 Stück ſiebenmal mehr wirklichen Nutzen bringt, als eine von 1000 Stück nach Art und Weiſe der ſardiniſchen Hirten behandelte.

Schaafe. Das Gedeihen der Schaafheerden und der daraus entſpringende Nutzen, entſchädigt Sardinien gewiſſermaßen für das was ihm von Seiten der großen Thiere fehlt. Ein hügeliges, trocknes, von Gewittern nicht ſehr heimgeſuchtes, von Wölfen befreites, an Salz und aromatiſchen Pflanzen reiches Land, ſcheint wie geſchaffen zum Aufenthalt dieſer Thiere zu ſeyn, die denn hier auch wohl gedeihen.

Nach dem Vorbilde der alten griechiſchen Coloniſten, die ſich, ihre Unabhängigkeit zu bewahren, in die Gebirge der Inſel zurückzogen und hier von dem Fleiſch und der Milch ihrer Schaafe lebten, legen ſich die Bewohner der

---

*) Die Bevölkerung in den Viehzucht treibenden Communen, verhält ſich gemeiniglich zu der Zahl des Rindviehes, wie 1 zu 6, und oft noch weniger. Im Dorfe Oſchieri z. B. ſind 1,500 Ew., 4,000 Ochſen und 8000 Kühe.

**) Latifundia Italia perdidere. L. 18. c. 5.

Digitized by Google

Barbargia noch heutiges Tages ganz beſonders auf die Schaafzucht und werden darin im Lande für die Meiſter angeſehen. Dabei haben ſie den Vortheil faſt immer zugleich die Herren und die Hüter ihrer Heerden zu ſeyn, auch ſind ihre Heerden die beſten auf der Inſel. Tritt die rauhe Jahreszeit ein, dann verlaſſen ſie mit ihren Schaafen die heimathlichen Berge und pachten nach dem Beiſpiel der ſpaniſchen Hirten, Weideplätze in den ſüdlicher gelegenen Ebenen, wo ein milderes Clima herrſcht und ihre Thiere daher gewiſſermaßen Sommer und Winter eine gleiche Temperatur genießen.

Die Landleute Sardiniens betrachten den Ertrag ihrer Schaafheerden als ſicherer und bedeutender wie den ihrer Aernten; auch giebt eine Schaafheerde in dieſem Lande mehr Milch als eine Kuhheerde von gleicher Zahl. Man bereitet hier aus dieſer Milch eine ungeheure Menge Käſe, von denen jährlich allein außer der inneren ſehr großen Conſumtion, an 40,000 Centner in das Ausland gehen.

Ohne ganz die Größe zu haben wie die Schaaſe des Continentes, ſind die in Sardinien doch dauerhaft und gut. Die Wolle hängt ihnen in glatten ohngefähr 6 Zoll langen Flocken herab und gewöhnlich giebt ein Schaaf zwiſchen 2 bis 6 Pfund bei der Schur. Aus dieſer Wolle, die jedoch den Fehler hat etwas hart zu ſeyn da man nichts zu deren Verbeſſerung thut, werden grobe Tücher zum Gebrauch der unteren Volksclaſſen verfertigt; oft erſparen aber dieſe Leute noch die Koſten der Fabrikation und machen ſich aus dem rohen Material eine Kleidung die man als das älteſte Coſtüm dieſer Inſulaner betrachten kann. Unter den Schaafböcken findet man häufig welche die 4 bis 6 Hörner haben und die man für Sprößlinge der ägyptiſchen Race hält. Verſchiedentlich hat man es verſucht die Schaafzucht durch Einführung von Böcken aus Spanien und der Barbarei zu verbeſſern und mehrentheils ſind dieſe Verſuche auch wohl gelungen. Das Fleiſch der Schaaſe iſt auf Sardinien ſehr gut, und immer, beſonders aber im Frühling, zu billigem Preiſe zu haben.

Digitized by Google

Ziegen. Die wilden Ziegen ſind auf Sardinien verſchwunden und nur noch auf der Inſel Tavolara vorhanden, wo ſie, da man ſie hier nur ſelten beunruhigt, ſich in unglaublicher Menge vermehrt haben. Dieſe wilden Ziegen von denen die Hausziegen im Lande abſtammen, haben den Bart und die Hörner wie dieſe, aber ihr Haar iſt weit kürzer und dichter und ſie ſelbſt ſind bedeutend größer, oft noch einmal ſo groß als die zahmen. Ihr Fleiſch, vorzüglich das der Jungen, iſt von ausgezeichnet gutem Geſchmack und die Jagd derſelben, die man übrigens nur ſelten machen kann und die ſehr ſchwierig iſt, giebt zuweilen eine reiche Ausbeute.

In allen Theilen der Inſel ſieht man Ziegenheerden, doch legt man nur dann einige Wichtigkeit auf dieſelben, wenn ſie mehr als 300 Stück enthalten. Die Zahl dieſer Thiere auf der Inſel überſteigt übrigens die der Menſchen bei weitem, auch könnte ihnen kein Boden und kein Clima mehr zuſagen: ſie geben daher auch einen reichen Ertrag und Ziegenkäſe bildet einen bedeutenden Ausfuhrartikel. Die Unterſuchung der Milch dieſer Thiere hat übrigens ergeben, daß dieſelbe weit fetter und reicher an käſigen Theilen iſt als die der Kühe dieſes Landes, ſo daß hier die Medicin in ihren Verordnungen in Betreff der Ziegenmilch die Sache umkehren und Kuhmilch als minder ſchwer den Kranken empfehlen könnte.

Es werden in Sardinien viele Ziegen gegeſſen, deren Fleiſch auch in der That recht gut iſt. Die Haare und die Häute dieſer Thiere führt man größtentheils aus. Die Bewohner der Barbargia gelten wie für die beſten Schaafzüchtler, auch für die beſten Ziegenhirten.

Schweine. Das Schwein iſt in Sardinien nicht das dumme und unreinliche Thier wie anderwärts, auch hat es hier nicht unter dem Verkleinerungsgeſetz der Natur gelitten; im Gegentheil iſt es ſtark, munter und kräftig. Statt der langen herabhängenden Ohren die man in mehreren anderen

Digitized by Google

Ländern an ihm ſieht, hat es hier kurze, ſtark mit Haaren bewachſene, und das kleine gewundene Schwänzchen iſt durch einen langen und dicken, faſt einem Pferdeſchweif ähnlichen, Schwanz erſetzt. Die Borſten auf dem Rückgrat ſind hart wie Eiſenſpitzen und im Diſtrikt Marghine haben die Schweine unter der unteren Kinnlade einen Ziegenbart. In einigen andern Cantons, und namentlich in Nurra, iſt dies Thier einhufig, d. h. es hat nicht geſpaltene Klauen, ſondern faſt einen Huf wie die Pferde und Eſel; eine Sache, die mit Büffon zu reden, eine Art von Ausnahme von der allgemeinen Regel der Natur macht. Das zahme Schwein hat keine Hauer und iſt wie in anderen Ländern von verſchiedenartiger Farbe, die mehrſten jedoch grau und weiß. Die größten und fetteſten ſind die in der Campidano gezogenen, wo ſie in Ställen gehalten und mit Gerſte und Bohnen gefuttert, oft ein Gewicht von 5 bis 6 Centner bekommen *). Die andern leben in zahlreichen Heerden Jahr aus Jahr ein in den Wäldern, wo es ihnen nie an Nahrung mangelt.

Ihr Fleiſch iſt ebenſo geſund als wohlſchmeckend und wird, da es nur zu oft an Rindfleiſch fehlt, in ungeheurer Menge genoſſen. Der Ruf der ſardiniſchen Schweinezucht ſtammt übrigens aus ſehr alten Tagen her und die Geſellſchaft von Lieferanten welche das alte Rom mit Schweinen verſorgten, unterhielt in dieſer Inſel eine von den Kaiſern beſonders geſchützte Factorei **).

Zählung der Hausthiere. Alle Jahre wird eine Zählung der Heerden und Hausthiere unternommen,

---

*) Die Landleute in der Campidano befleißigen ſich vorzüglich dieſe Thiere fett zu machen und oft ſieht man wie ſie Stundenlang vor denſelben hingekauert, ihnen Gerſte und gekochte Bohnen hinterſtopfen, die dieſe Thiere, welche vor Dickigkeit nicht mehr aufſtehen und ſelbſt nicht einmal mehr die Augen zu öffnen vermögen, nur noch mit Widerwillen verſchlucken.

**) Codex Theodos. legum novellar. Tit. XXXIII.

d. h. jeder Eigenthümer iſt verbunden den Behörden eine Specification der Thiere welche er ſowohl in den großen als kleinen Heerden und auf ſeinem Hofe hält, zu übergeben. Nach Azunis Behauptung geben jedoch die Eigenthümer dieſe hier im Lande consigne genannte Erklärung nie der Wahrheit gemäß ab, um dadurch etwas an der Steuer zu erſparen; der Pater Napoli ſagt dagegen: die Leute übertrieben vielmehr und man könne von ihren Angaben füglich die Hälfte abziehen. Sey dem nun wie ihm wolle, aus einem von Gemelli mitgetheilten officiellen Document, geht hervor, daß Sardinien mehrere Jahre vor den großen Erſchütterungen welche Europa politiſch umgeſtalteten, an Hausthieren beſaß, 97,753 Ochſen und 13,099 Kühe ſo theils zur Arbeit, theils in den Ställen gehalten wurden, 8080 Kälber, 66,334 Pferde, 152,471 Schweine, 225,238 Ochſen, Kühe und Kälber auf den großen Weiden, 420,798 Ziegen und 911,752 Schaafe; im Ganzen alſo 1,895,525 Haupt = Vieh.

Aller Wahrſcheinlichkeit nach würde eine jetzt veranſtaltete Zählung ein geringeres Reſultat geben, da theils die Landwirthſchaft im Ganzen ſich keinesweges gehoben, ſondern eher vielmehr in Folge mancherlei Umſtände verſchlechtert hat, anderntheils aber auch der Jahre lange Aufenthalt der engliſchen Flotte während der Kriegszeiten bei dieſer Inſel, den Viehſtand derſelben herunterbringen mußte, indem ſich die Flotte von hier aus immer mit Proviant verſah und deſſen ſoviel bedurfte, daß die langſame Reproduction den Abgang nicht zu erſetzen vermochte.

Das Muffelthier. Von allen Quadrupeden Sardiniens iſt das Muffelthier ſeiner beſonderen Eigenſchaften wegen das bemerkenswertheſte. Es iſt das Ophion der Alten von dem Plinius irrigerweiſe glaubte, es gehöre der Inſel eigenthümlich und das Geſchlecht deſſelben ſey ausgeſtorben *). Im Lande ſelbſt wird es noch zum Theil Muphion genannt.

---

*) Invenio apud auctores graecos animal cervo minus,

Digitized by Google

Einige Umſtände in ſeiner Bildung und der Farbe ſeines Pelzes, haben die griechiſchen Schriftſteller verleitet es für eine Hirſch- oder Damhirſchart zu halten und Pauſanias, welcher vom Hörenſagen über Sardinien ſpricht, macht eine wilde Ziege daraus *). Neuere Naturforſcher haben jedoch als beſſere Beobachter das Muffelthier für ein wildes Schaaf erkannt **), und in der That hat es auch, einige Verſchiedenheiten im Bau abgerechnet, die mehrſte Aehnlichkeit mit dem Schaafe, und nur die Farbe und Beſchaffenheit ſeiner Haare kann bei einer oberflächlichen Betrachtung die Veranlaſſung gegeben haben, es mit einem Hirſch oder einer Ziege zu vergleichen. Streicht man dieſes harte und dichte Haar, das dem von dieſen Thieren ziemlich ähnlich iſt, zurück, ſo findet man eine Art von feiner, krauſer Wolle darunter, und übrigens ſind auch das ganze Anſehn und alle Formen des Thieres übereinſtimmend mit denen eines Schaafes von mittlerer Größe.

Gewöhnlich hat der Muflone eine Höhe von 2 Fuß 2 Zoll und ſeine Hörner ſind wie die des Schaafbockes über den Augen hervorragend, nach innen gekrümmt, dreikantig und mit gewundenen Enden ***). Von der Wurzel an bis zur Hälfte ihrer Länge ſind ſie ſtark gerieſt, dann werden ſie etwas glatt und je älter das Thier wird, je dunkelbrauner ſind ſie. Das weibliche Thier hat in der Regel keine Hörner oder wenn ihm die Natur welche gab, ſo ſind ſie we=

et pilo demum ac dente simile, quod Ophion vocatur. Sardiniam eum tantum ferre solitam; hoc interiisse arbitror. . . Ophion in Sardinia, nec alibi nascitur. Plin. hist. natur. lib. 28. cap. 9. et lib. 30. cap. 15.

*) Pausan. In Phocicis.

**) Ovis Ammon. Linn.

***) Cetti weiſt nach daß Linné ſich getäuſcht hat als er ein Thier, das vollkommene Widderhörner hat in die Claſſe der Ziegen ſetzte; aber der große Naturforſcher hatte erklärt daß das Muffelthier ihm unbekannt ſey.

Digitized by Google

nig hervorragend und nicht gewunden. Dabei iſt das Weibchen weit kleiner und unterſcheidet ſich auch noch von dem männlichen Thiere durch die Farbe der Haare, die bei ihm gleichförmig fahl iſt, wogegen das Männchen zwar auch gewöhnlich fahl, aber doch mehr oder minder ins Dunkle ſpielend, auf jeder Seite einen breiten weißen Fleck hat. Beide Geſchlechter haben übrigens über dem Rücken einen ſchwärzlichen Streif der vom Nacken angeht und bis zu dem 3 Zoll langen, herabhängenden, oben mit ſchwarzen und unten mit weißen Haaren beſetzten Schwanze reicht. Die Naſenlöcher ſind ſchwarz, die Schnauze, die Ohren und der untere Theil des Bauches weiß, die Schenkel und Füße grau, der vordere Theil des Halſes und die Bruſt aber mit langen Haaren wie mit einem Barte beſetzt. Das Thier trägt die Ohren aufrecht, die Naſe iſt hoch und gebogen und wie das Schaaf hat es geſpaltene Klauen; ſein Magen beſteht aus vier Abtheilungen; es hat in der obern Kinnlade keine Schneidezähne, in der unteren dagegen achte; die anderen ſind Mahlzähne. Die Gallenblaſe iſt beim Muffelthiere wie bei allen wilden Thieren, groß.

Auch in der Stimme ſowie im Geſchmack ſeines Fleiſches, hat es zwei entſchiedene Aehnlichkeiten mit dem Hausſchaafe. Es blökt wie dieſes und durch Nachäffung dieſes Tones lockt oft der hinter Geſträuch verborgene Jäger, das Thier in die Schlinge. Das Fleiſch des Muflone gleicht im Geſchmacke vollkommen dem beſten Schöpſenfleiſch und wird ſehr geſchätzt. Wie bei dem Schaaf ſetzt ſich bei dem Muffelthiere um die Nieren ein trockenes, feſtes Fett an, jedoch nicht in ſo großer Menge. In ſeinem erſten Magen bildet ſich dagegen ein anfangs ziemlich weicher Anſatz, der ſich nach und nach verhärtend, zuletzt eine Art Stein wird, welchen man pulveriſirt als ein ſtark ſchweißtreibendes Mittel gebraucht. Die Milch des Muffelthieres iſt der des Schaafes vollkommen gleich, doch giebt es bei weitem weniger als dieſes. Das Thier genießt nur Vegetabilien, iſt äußerſt ſchüchtern und keineswegs ſo kühn und muthig wie einige Natur=

Digitized by Google

forſcher fälſchlich behauptet haben; im Gegentheil erſchrickt es vor dem geringſten Geräuſch und flieht dann mit großer Schnelle. Die Furcht vor Gefahr und ihre Geſelligkeit, machen daß dieſe Thiere ſich in Heerden von 100 bis 150 Stück vereinigen, wo dann das älteſte und ſtärkſte Thier den Anführer vorſtellt; ſo weiden ſie auf den höchſten Bergſpiz-zen die ihnen gleichſam zu unerſteiglichen Citadellen dienen, während ausgeſtellte Poſten an ſolchen Punkten wo man eine weite Ausſicht hat, für die Sicherheit der Heerde ſorgen und dieſelbe durch ein Lärmgeſchrei von jeder nahenden Gefahr benachrichtigen, worauf dann ſogleich der ganze Trupp ſich zerſtreut und in den Schluchten verſchwindet. Dieſe Ge-wohnheit hat dieſe Thiere bisher vor einer gänzlichen Aus-rottung bewahrt und die Seltenheit mit welcher es gelingt eines derſelben zu ſchießen, Veranlaſſung zu der Sage unter den Jägern gegeben, daß das Muffelthier ſelbſt wenn es tödtlich getroffen ſey, nicht eher ſterbe bis es den letzten Blutstropfen vergoſſen habe.

Ihr geſelliges Zuſammenleben dauert übrigens von den erſten Tagen des Frühlings bis zum Schluß des Sep-tember, in welche Zeit die Begattung fällt. Iſt dieſe vor-über dann trennen ſich die Männchen von den Weibchen, die dann bis zum Monat März ein weniger herumſchweifendes Leben führen, um dieſe Zeit ihre Jungen werfen und ſich nun in neugebildeten Heerden wieder in Marſch ſetzen. Wenn Streitigkeiten einzelner die friedliche Geſellſchaft ſtören oder ein paar Nebenbuhler an einander gerathen, dann wird die Sache wie in unſeren Schaafheerden abgemacht, d. h. die Thiere rennen mit niedergeſenktem Kopf gegen einander an und verſetzen ſich die heftigſten Stöße.

Einige Colonien von Muffelthieren, die Ueberreſte ein-ſtiger großer Heerden, haben ſich noch unter den ſie fortwäh-rend umringenden Gefahren in den unzugänglichſten Theilen der Inſel erhalten, wo man ſie hauptſächlich in Montca-cuto, auf den Höhen von Oliena, Ogliaſtra und in der Barbargia findet. Um die Spitze des Ge-

Digitized by Google

nargentu ſieht man zuweilen die zahlreichſten Heerden derſelben ſchweifen. Die ſanftmüthige Geſelligkeit dieſer Thiere macht daß man ſie leicht zähmen kann, doch darf man es ihnen nie an dem ihnen in ihren Bergen gewohnten friſchen und klaren Waſſer fehlen laſſen. Mit den anderen Hausthieren, vorzüglich mit den Ziegen, leben ſie ſehr verträglich und ihre Lebhaftigkeit und Gewandtheit macht ſie beliebt. Sie kennen ihren Herrn und folgen ihm wie ein Hund, aber ihre Unbeſonnenheit und Zuthulichkeit geht dann ſoweit, daß ſie überall hinlaufen, alles umwerfen und alles an Früchten und Gemüſen verzehren, weshalb ſie ſich denn auch leicht läſtig im Hauſe machen.

Büffon hält das ſardiniſche Muffelthier für das Argali oder Steppenſchaaf, welches Gmelin auf den Höhen des ſüdlichen Siberiens vom Irtiſch an bis nach Kamtſchatka fand. Sowohl dieſer Schriftſteller als die Naturforſcher welche nach ihm über den Argalin und das Muffelthier ſprachen, wie z. B. Desmareſt und Cüvier, betrachten beide Thiere als identiſch und nennen ſie das wilde Schaaf, indem ſie in demſelben den Urtypus unſerer verſchiedenen Schaafgattungen finden. Cetti, Vf. eines über die Naturgeſchichte Sardiniens bekannten Werkes, beſtreitet dagegen mit ſcharfſinnigen Gründen dieſe Meinung *) und entſcheidet, nachdem er die Frage aufgeworfen: ob das Muffelthier der Urwidder ſey von welchem die veredelten Racen abſtammen, oder ob es vielmehr ſelbſt ein verwildertes Schaaf ſey? ſich für die letzte Meinung. Dabei geſteht er dem franzöſiſchen Naturforſcher

*) Büffon hatte als einen hinreichenden Beweis für die Identität beider Thiergattungen aufgeſtellt, daß aus der Vermiſchung des Muſlons mit dem Hausſchaafe ein Baſtard entſtehe. Man hat ſpäter die Erfahrung weiter getrieben und gefunden, daß ein ſolcher Baſtard mit einem Schaafe vermiſcht, ſich fortzupflanzen vermag und nicht unfruchtbar wie der Mauleſel iſt. Es wäre bemerkenswerth zu ſehen, was aus der Vermiſchung eines ſolchen Baſtard oder Umbro, mit einem Weibchen derſelben Art entſtünde.

Digitized by Google

nicht die Identität des Muffelthieres mit dem Argali zu und die ſpäteren ſardiniſchen Schriftſteller theilen in dieſer Hinſicht ſeine Meinung, denn es ſcheint ihnen nicht daß ein Thier wie Gmelin das ſiberiſche Steppenſchaaf beſchreibt, welches den Kopf eines Hirſches hat, dem die bezeichnenden weißen Flecke an der Seite fehlen und das, wenn es dreijährig iſt, ſoviel Kraft und Muth beſitzt, daß oft zehn Menſchen es kaum anzugreifen wagen, dasſelbe friedliche und ſchüchterne Geſchöpf ſeyn könne von dem hier die Rede iſt. Vorzüglich ſtützen ſie ſich aber darauf, daß das Argali mit Hörnern verſehen iſt die zuweilen, die Krümmung mitgemeſſen, zwei Ellen Länge haben und 30 bis 40 Pfund wiegen und daß, einige Verſchiedenheit der Größe abgerechnet, auch das weibliche Argali ſtets Hörner hat während dies bei dem weiblichen Muffelthiere nur als eine Ausnahme ſtattfindet. Im Allgemeinen ſind die Sardinier der Meinung, daß ihr Muffelthier von denen ſich unterſcheidet die man auf einigen griechiſchen Inſeln und ſelbſt in Corſika findet, obſchon es wahrſcheilich iſt, daß dieſe ſämmtlich von ein und demſelben Stamme herrühren.

Der Hirſch und der Damhirſch. In Sardinien ſteht die Jagd einem Jeden zu allen Zeiten und auf alle Thiergattungen frei, und nur die jungen Falken ſind hiervon ausgenommen, da dies Thiergeſchlecht durch zu vielfache Verfolgung faſt vernichtet iſt.

Der Hirſch iſt unter allen ſardiniſchen Quadrupeden dasjenige welches dem hier herrſchenden Naturgeſetz der Verkleinerung, am mehrſten unterworfen war. Drei Jahre alt iſt er gewöhnlich nur 28 Zoll hoch und 32 lang. Die größten wiegen nicht über 170 Pfund. Ihr Geweihe iſt dieſem Wuchſe angemeſſen; es wiegt ſelten mehr als 6 bis 10 Pfund und niemals hat es mehr als 5 Enden. Die Farbe des Hirſches iſt braun, das Geweihe ſchwärzlich.

Lange Zeit gaben die Sardinier dem Damhirſche, den ſie nicht zu haben glaubten und der ſich dennoch in großer Menge bei ihnen findet, den Namen eines Rehes, das ſie

Digitized by Google

dagegen nicht beſitzen, in ihm aber zu haben vermeinten, und erſt der Naturforſcher Cetti hat ſie aus dieſem Irrthume gezogen. Der Damhirſch iſt übrigens bei ihnen weit häufiger wie der gewöhnliche Hirſch, denn man findet ihn überall oft dicht an den Dörfern; ein Umſtand, durch welchen die früher von Einigen aufgeſtellte Bemerkung widerlegt wird, daß der Damhirſch minder häufig als der andere Hirſch ſey und beide Racen trotz ihrer Verwandtſchaft, ſelten in einem und demſelben Lande leben. Der ſardiniſche Damhirſch unterſcheidet ſich durch nichts von dem in anderen Ländern als daß er oberwärts eine hellfahle, unter dem Bauch dagegen eine ganz weiße Farbe und längs dem Rückgrat einen ſchwärzlichen Streif hat, und dabei am ganzen übrigen Körper mit kleinen, weißen, unregelmäßigen Flecken bedeckt iſt, die auf beiden Seiten des Rückens eine mit dem Rückenknochen parallellaufende Linie bilden. Zu Ende des Herbſtes wenn die Farbe des Haares dunkler zu werden beginnt, verſchwinden dieſe Flecken jedoch und kehren erſt im Mai wieder, wo das Fell dieſes Thieres von neuem eine hellere Farbe annimmt. Cetti, welcher zuerſt dieſe Beobachtung machte, ſagt darüber: „der ſardiniſche Damhirſch hülle ſich beim Entſchlummern der Natur in Trauer und nehme ſein Feſtgewand erſt wieder an, wenn ſich die Gefilde in das ihre kleideten.“

Das wilde Schwein. Die Wichtigkeit des wilden Schweines für die Jagd auf Sardinien, verdient daß wir deſſelben beſonders hier gedenken. In keinem Theile der Welt vermehrt ſich dies Thier vielleicht ſo ſehr als hier, freilich nur in trauriger Folge der Unbevölkerung und Uncultur des Bodens. Die Zahl der wilden Schweine übertrifft, was viel ſagen will, noch die der Damhirſche, und man iſt immer gewiß welche zu finden wenn man nach ihnen ausgeht. Man jagt daſſelbe entweder am Tage durch trefflich abgerichtete Hunde *), die es in den dichteſten Gehölzen, wohin

*) Die ſardiniſchen Jagdhunde zeichnen ſich durch die außerordentliche Feinheit ihres Geruchs und ihrer Schnelligkeit aus. Die

Digitized by Google

es ſich vor den Sonnenſtrahlen verbirgt, aufſuchen, oder man lauert ihm beim Mondenſchein auf wenn es von Gehölz zu Gehölz geht, um ſich an irgend einem Bache zu erfriſchen oder die Felder zu verwüſten.

Das wilde Schwein auf Sardinien hat zwar nicht in Hinſicht der Wildheit, aber doch in Betreff ſeiner Größe, dem allgemeinen Naturgeſetz der Inſel unterlegen. Die größten wiegen 250 Pf. und nie findet man Hauer bei ihnen die über 3 Zoll im Durchmeſſer haben. Das Fleiſch dieſer Thiere iſt vortrefflich, doch hat es nicht ganz den Wildgeſchmack den man anderwärts an ihm bemerkt. Die Menge dieſes Fleiſches hier macht daß es ſo viel als gewöhnliches Schlachtfleiſch verzehrt wird. Außer dieſem Gewinn und dem ſeiner Haut, aus welchem ſich die Landleute ihr Schuhzeug bereiten, liefert dies Thier denſelben noch ein Hausmittel das in großem Anſehn ſteht. Man füllt nämlich die Blaſe deſſelben ohne ſie vorher zu reinigen, mit Oel, und hält die hieraus entſtehende Salbe für ein treffliches Heilmittel bei Verwundungen. Bei den ſardiniſchen Jägern beſteht der Gebrauch, daß wenn ſie einen Hirſch oder Damhirſch tödten, die Haut allen zuſammen gehört; iſt es ein weibliches Thier dieſer Art, ſo fällt die Haut dem zu der es erlegte; iſt es ein wildes Schwein, ſo gehört die Blaſe dem Erleger ausſchließend.

Windhunde ſind bemerkenswerth wegen ihrer Größe; man findet welche von 2½ Fuß Höhe. Oft wird hier ein Ochſe gegen einen ſolchen Windhund in Tauſch gegeben, und man verliert dadurch nichts weder an wahrem Werth noch in Betreff der Größe des Thieres. Die übrigen gewöhnlichen Hunde in Sardinien ſind ſogenannte Schweiß- oder Spürhunde und gewöhnliche Hofhunde. Die Stärke und Treue der letzteren macht ſie zu vortrefflichen Wächtern. Durch Vermiſchung derſelben mit einer Windhündin, erhält man eine Baſtardart, die man die ſardiniſche Race nennen könnte und welche die trefflichen Eigenſchaften beider Racen, wiewohl in einem etwas verminderten Grade, in ſich vereint und daher gleich gut zur Bewachung der Häuſer und Heerden wie zur Haſenhetze und zum Sandfang, gebraucht werden kann.

Der Haſe, das Kaninchen, der Fuchs und der Marder. Man jagt dieſe Thiere ihres Felles wegen, die erſteren beiden noch wegen ihrem Fleiſche. Haſen findet man auf der ganzen Inſel und Kaninchen vorzüglich in ungeheurer Zahl in dem ſüdlichen Theile, wo ſie ſich ungemein vermehren und wo in alten Zeiten ein Vorgebirge und eine nahe liegende Inſel ihren Namen von ihnen erhielten *). Als die Flüchtlinge von Tabarca 1736 ſich auf der Inſel St. Peter niederließen, hatten ſich hier die Kaninchen, bis dahin die einzigen Beſitzer der Inſel, dermaßen vermehrt, daß man ſich genöthigt ſah, um ſich vor ihnen zu retten, ſie hier ganz zu vertilgen. Die entſchiedene Vorliebe der Kaninchen für den Boden und das Clima von Sardinien, hat einen Gedanken erzeugt der leicht und mit geringen Koſten ausgeführt werden könnte, nämlich den mit ihnen die 50 wüſten und unbenutzten Eilande zu bevölkern, welche um die Hauptinſel herliegen und wo ſie ſich gewiß ſchnell vermehren und durch ihre Menge bald einen bedeutenden Ertrag abwerfen würden, da das Haar derſelben im Handel geſchätzt wird und an Güte in der Mitte zwiſchen dem der ſpaniſchen und ſicilianiſchen Kaninchen ſteht; doch bedarf man allerdings um eine gleiche Quantität wie anderwärts zu erhalten, die doppelte Anzahl der Thiere, denn ein Haſe von 6 Pf. in Sardinien gilt für etwas Ungeheures, und ein Kaninchen von 3 Pf. für einen Rieſen in ſeiner Art.

Die Natur welche hier alle Quadrupeden verkleinert, hat auch den Fuchs nicht geſchont, ſondern ihn auf 2 Drittheile ſeiner Größe in andern Ländern herabgeſetzt, ſo daß man keinen findet, der über 2 Fuß lang wäre; doch darf man nicht verſchweigen daß ſeine böſen Eigenſchaften in gleichem Verhältniſſe abgenommen haben und hier ſelten nur von ihm die Ruhe der Hühnerſtälle und Höfe geſtört wird. Die Gehölze und unangebaut liegenden Felder bieten dieſen Thieren eine

---

*) Caput cunicularium, insula cunicularia.

Digitized by Google

zu große Anzahl leicht zu erhaſchender Opfer dar als daß ſie nöthig hätten ſich ihrer Raubſucht wegen beſonderen Gefahren auszuſetzen. Ihre mindere Schädlichkeit iſt daher nur ein negatives Verdienſt. Das Fell der Füchſe ſpielt vom Fahlen ins Schwarze, doch findet man auch einige ganz weiße wie in Nova-Zembla *).

Das beſte Pelzwerk der Inſel geben die Baummarder, die ſich häufig hier finden, obſchon ihr Daſeyn in einem ſo warmen Lande eigentlich eine Anomalie iſt **). Die Hausmarder dagegen, welche von derſelben Gattung ſeyn und wärmeren Climaten angehören ſollen, findet man dagegen nicht auf Sardinien ***). In allen Waldungen der Inſel findet man Baummarder, vorzüglich aber in Gallura. Dies Thier iſt hier ſowohl in Betreff ſeiner Größe als ſeines Pelzwerkes in nichts von denen in den Ländern unterſchieden, wo ſie vorzüglich geſchätzt werden. Obſchon der Baummarder ſeiner Natur nach räuberiſch iſt, ſo iſt ſeine Zähmung hier doch dergeſtalt gelungen, daß man ihn gefahrlos auf dem Hühnerhof umherlaufen laſſen kann. Das heißt in der That der Wolf im Schaafſtalle! Mit dem Hunde befreundet ſich der gezähmte Marder leicht, nicht ſo aber mit der Katze; vielleicht aus Eiferſucht wegen dem gleichen Gewerbe.

Das Boccamele. Nur ausnahmsweiſe verlieh die Natur Sardinien den Baummarder, ausſchließend gab

---

*) Von wilden Katzen, d. h. ſolchen, die von zahmen abſtammten und verwilderten, hat man zuweilen auf der Jagd ſehr ſchönes ſchwarzes Pelzwerk erhalten; übrigens giebt es hier auch eigentliche wilde Katzen, dieſe ſind aber nur ſchwarz geſtreift auf einem etwas helleren Grunde, und größer als die Hauskatzen.

**) „Der Baummarder, aus dem Norden ſtammend, gehört dieſem Clima an und wird nicht in warmen Ländern gefunden.“ (Buffon Hist. nat. Art. Marte.)

***) „Die Gattung des Hausmarders iſt im Allgemeinen ſehr häufig in gemäßigten und warmen Ländern und findet ſich nicht im Norden.“ (Buffon Hist. nat. Art. Fouine).

ſie ihm dagegen das Boccamele *). Dieſes kleine Quadruped aus dem Baummardergeſchlecht, bildet gleichſam eine Zwiſchengattung zwiſchen dem Wieſel und Hermelin. Von den Alten gekannt, wurde es nachher bis auf Cetti ganz aus den Augen verloren und die neueren Naturforſcher ſuchten vergebens die Lücke auszufüllen. In dem Norden der Inſel nennt man dies kleine Thier donna di muro, weil es gern in den Höhlungen alter Mauern wohnt; im Süden der Inſel dagegen Boccamele (Honigmund) wegen ſeiner Vorliebe für den Honig. Das Boccamele kann durchaus nicht mit dem Wieſel verwechſelt werden; zwar gleicht es demſelben im Allgemeinen in der Geſtalt wie z. B. durch die Kleinheit ſeiner Füße und der Länge und Krümmung ſeines Körpers, doch weicht es zu ſehr durch die Farbe ſeines Felles und ſeiner Lebensart ab, um nicht unzweifelhaft eine eigne Gattung zu bilden.

„Das Wieſel hat einen ſo ſtarken Geruch daß man es in keinem bewohnten Zimmer dulden kann. Friſches Fleiſch läßt es zwei bis drei Tage liegen und erſt in Fäulniß übergehen eh' es dasſelbe anrührt, auch wird es nie zahm, ſondern bleibt immer in ſeinem Käfig ſo wild, daß es ſelbſt nicht einmal frißt, wenn es ſich beobachtet ſieht." Dieſer von Büffon gegebenen Beſchreibung des Wieſels darf man nur das Boccamele gegenüber halten um zu ſehen, wie ſehr es ſich von demſelben unterſcheidet. Es hat nur eine geringe Ausdünſtung die keineswegs unerträglich iſt und ſich wegſchaffen läßt. Da es zu der Claſſe der fleiſchfreſſenden Thiere gehört, ſo liebt es zwar Fleiſch, aber nur friſch und würde lieber Hungers ſterben als verdorbenes genießen, und Honig, den das unreinliche Wieſel nie genießt **), iſt ſeine

---

*) Es iſt übrigens wahrſcheinlich daß das Boccamele ſich noch in Griechenland findet, wo es eigentlich herſtammt; doch hat man es da nicht wieder aufgeſucht und es nur in neuerer Zeit in Sardinien beobachtet, wohin es ehedem gebracht wurde.

**) S. Büffon Naturgeſch. Art. Wieſel.

Digitized by Google

Lieblingsnahrung die es in den Bienenkörben aufſucht, in welche es von hinten einbricht um den Stichen der Bienen zu entgehen. Dazu wird kein Thier ſo leicht zahm als dieſes: ſowie es in das Haus kömmt iſt es an daſſelbe gewöhnt und in wenigen Tagen kennt es ſeinen Herrn, unterſcheidet deſſen Stimme, folgt ihm überall nach, macht tauſend Sprünge um ihn und wird nicht müde ihm zu ſchmeicheln und ſeine Hand zu lecken. Man füttert es mit Milch, trocknen Früchten und Zuckerwerk. Die Kinder ziehen ſich häufig welche auf und locken ſie hinter ſich her indem ſie ihnen ein Stückchen Brod mit Honig beſtrichen zeigen, und oft ſieht man es von Frauen mit einem Halsbande und Schellen geſchmückt, gleich kleinen Schooßhunden auf dem Arm herumtragen. Das Thier hat ein eignes Geſchrei im Zorn wie in der Freude. Durch eine Art von Winſeln zeigt es an wenn es hinausgelaſſen ſeyn will und auch hierdurch unterſcheidet es ſich von dem Wieſel das nie einen Laut von ſich giebt, wenn man es nicht ſchlägt.

Dies niedliche Thierchen wird von Ariſtoteles unter dem Namen Ictis alſo beſchrieben: „es gleicht dem Wieſel an Farbe, Geſtalt, durch die Weiße der unteren Theile, durch ſeine Bosheit und Argliſt; doch wird es leicht zahm, iſt aber den Bienenſtöcken gefährlich, da es den Honig ſehr liebt *).“

Die Naturforſcher haben ſich vergebens gemüht um am Wieſel, dem Hermelin, Hausmarder, Frettchen und Iltis einige Aehnlichkeit mit dieſer Beſchreibung des Ictis zu finden, die dagegen ganz vollkommen auf das Boccamele und auf dieſes nur allein paßt. So hat man denn in Sardinien eine Thierart wieder aufgefunden, die man für erloſchen hielt oder wenigſtens nicht mehr kannte.

---

*) Aristot. Hist. anim. IX. 6.

Vögel.

Sardinien beſitzt nicht nur alle Arten von Land- und Waſſervögeln die man auf den Inſeln des mittelländiſchen Meeres findet, ſondern hat auch in Folge ſeiner geographiſchen Lage und der Größe ſeiner ſtehenden Gewäſſer, noch einige Gattungen mehr. Wie bei den Quadrupeden werden wir auch hier nur der merkwürdigeren gedenken.

Landvögel. Man kennt in Sardinien nur drei Arten von Adler, nämlich den kleinen Adler, den Steinadler und den Meeradler. Die erſteren beiden Arten bewohnen die Berge von Gallura, Ales und Monteacuto, der letztere hält ſich in Nurra und den Porphyrfelſen auf die man die Säulen der Inſel St. Peter nennt. Der große oder Königsadler, iſt wahrſcheinlich hier nie heimiſch geweſen.

Es giebt drei Arten von Geier, den fulvus, den cinerius und den barbatus, den man auch in den Pyrenäen und den Alpen findet.

Die Falken und Habichte deren Erhaltung und Schonung ehedem ſogar geſetzliche Beſtimmungen veranlaßte, und die ſo wie die Sperber zur Zeit der Griechen und Römer auf der Inſel St. Peter ſo häufig waren daß man dieſer Inſel deshalb den Namen accipitrum insula gab, finden ſich jetzt nur noch in einigen öden Winkeln ihres ehemaligen Reiches, wo ſie vergeſſen und nicht geachtet hauſen.

Alle übrigen Raubvögel, alle deren düſteres Gekrächze des Nachts die Einbildungskraft erſchreckt, die Raben, Krähen, Häher, Elſtern, Weiher, Uhus, Eulen ꝛc. ſind in Sardinien zahlreich und Standvögel daſelbſt. Nach den Ornithologen des Landes ſoll jedoch der Kukuk daſelbſt nur durchziehen.

Der Immenwolf, (merops apiaster) iſt einer der ſchönſten Vögel Europas und namentlich übertrifft

der in Sardinien vielleicht alle andere ſeiner Art durch die Mannigfaltigkeit, die Vertheilung und den Glanz ſeiner Farben. Dieſer Vogel, der wie ſich die Alten einbildeten, verkehrt fliegen ſollte, lebt von Inſekten, vorzüglich aber von Bienen und Wespen.

Sardinien beſitzt auch in Ueberfluß eine Vogelart die für ſelten gehalten wird, und der nach Büffon blos das Clima von Frankreich zuſagt. Es iſt dies nämlich die kleine Trappe, die zu den Standvögeln der Inſel gehört, daſelbſt niſtet und oft mitten im Winter gefangen wird.

Nächſt der kleinen Inſel Nanfio, dem alten Anaphe im Archipel, iſt vielleicht kein Land ſo reich mit Rebhühnern verſehen als Sardinien; eine ungeheure Menge wird theils geſchoſſen, theils in Netzen gefangen und zu ſehr billigen Preiſen verkauft. Am häufigſten iſt das braune Rebhuhn; das graue iſt ſeltener.

Auch Wachteln giebt es ungemein viel und ſie gehören hier ebenfalls zu den Standvögeln.

Sardinien hat zwei Arten von Droſſeln, die Miſteldroſſel und die Wachholderdroſſel, oder den Krammetsvogel. Die erſtere befindet ſich das ganze Jahr auf der Inſel, die andere kömmt in unzählbaren Schaaren von den Küſten Toskana's und der Romagna zu Anfang des Herbſtes herüber, wenn die Oliven, die Beeren des Maſtixbaumes, des Erdbeerbaumes, des Wachholderſtrauches ꝛc. reif geworden, ihnen eine reichliche Nahrung verſprechen und ſie bald fett machen. Dann iſt es aber daß ihnen der Menſch den Krieg erklärt und die bis zum Beginn des Frühjahres dauernde Jagd anfängt. Schaarenweiſe werden ſie alsdann in den überall aufgeſtellten Netzen gefangen, worauf man ihnen die Köpfe umdreht, ſie rupft und auf der Stelle in großen, bereitgehaltenen Keſſeln in bloßem Waſſer mit etwas Salz abkocht, hierauf aber ſie bei den Schnäbeln zuſammen-

Digitized by Google

bindet und ſo dieſe Vogelpackete, die man in Myrtenblätter wickelt, verkauſt *).

Die Amſeln welche auf dieſer Inſel zu den Standvögeln gehören und hier ſehr fett ſind, werden ebenfalls zu Tauſenden gefangen. Man zieht ſie ihres Wohlgeſchmacks wegen noch den Droſſeln vor und ſie werden ſogar häufig wohl eingepackt und, um ſie vor dem Luftandrange zu bewahren, mit geſchmolzenem Schweinefett übergoſſen, nach Italien geſchickt. Außer dieſen die ſardiniſche Tafel ſchmükkenden Amſeln, hat man noch mehrere Arten derſelben auf der Inſel die den Schmuck der Wälder machen; die blaue Steinamſel welche in den Gebirgsgegenden ſich aufhält, die weiße Amſel, die man jetzt nicht mehr für ein nicht aufzufindendes Wunder hält, und die Singdroſſel, die wegen ihrer ſchönen Stimme berühmt iſt.

Ueberhaupt iſt Sardinien ſehr reich an Singvögeln; die Thäler und beſchatteten Hügel hallen von dem Geſange der Nachtigallen, Grasmücken, Diſtelfinken, Hänflinge, Zeiſige, Lerchen und Kiebitze wieder. Uebrigens mangelt es auch nicht an Sperlingen, Dompfaffen, Rothkehlchen, Bachſtelzen, Fliegenſchnappern ꝛc.

Es giebt in Sardinien 5 Arten von Schwalben, die jedoch in nichts von den überall bekannten abweichen. In den erſten acht Tagen des März langen ſie auf der Inſel an und verweilen hier bis zum Herbſtäquinoctium. Die Sardinier nennen die Schwalben die Vögel der heil. Lucia (Pillonis de Santa Luxia) und um alles in der Welt würden ſie keine Schwalbe tödten, da ſie dieſe Thiere

*) Die Sardinier nennen den Krammetsvogel smurtidu wegen der Myrten in welche ſie ſie wickeln die in ihrer Sprache murta heißt. Jedes Packet oder tacula enthält 8 Vögel, die man ſonſt für 4 bis 5 Sous kaufte; in neuerer Zeit iſt jedoch der Preis, wie der aller anderen Lebensmittel, geſtiegen.

dieſer Heiligen geweiht halten und letztere für die Schutzpatronin des Geſichtsſinnes erkennen, deshalb aber auch dieſelbe anrufen wenn ſie an den Augen leiden. Ein Wahn der ihnen aus dem Alterthum überliefert worden iſt, ſchreibt den Schwalben die Kunſt zu, ihren Jungen vermittelſt des Saftes der Schwalbenwurz (herba hirundinaria) das Geſicht wieder geben zu können *).

Die Kraniche welche alle Spätherbſte ihre große Reiſe von den entfernteſten Gegenden des europäiſchen Nordens in das Innere von Afrika machen, betrachten Sardinien als eine Station deren Ebenen ihnen alles bietet was ſie brauchen; ein mildes Clima, Sümpfe und Sämereien.

Durch dieſe großen Wanderungen vermehrt ſich noch zu Anfang des Winters die ohnedem ſchon ſo zahlreiche Menge der wilden Tauben, welche die Gehölze, Felſen und Meerufer bewohnen. Unter dem Namen tidonis oder tidus **) begreifen die Sardinier alle jene Abarten von Holz-, Ringel- und Bergtauben, welche von den Beeren der Geſträuche und aromatiſchen Pflanzen ſich nähren die ihrem Fleiſch einen ſo angenehmen Geſchmack verleihen und die, da ſie ſich ungemein vermehren und dieſerhalb ſehr wohlfeil ſind, in ungeheurer Menge verzehrt werden ***).

---

*) Plinius ſpricht den Schwalben nicht allein dieſe Kunſt zu, ſondern verſichert auch, daß ihre Jungen ein treffliches Mittel gegen alle Arten von Augenkrankheiten wären. „Man ſchneidet denen von ihren Jungen, die von ihrer Blindheit geheilt worden ſind, den Kopf ab, verbrennt denſelben und miſcht die Aſche mit Honig, was eine treffliche Augenſalbe giebt.“ Plin. Hist. nat. XXIX.

**) Dies iſt eines jener in der ſardiniſchen Sprache ſo häufig vorkommenden Worte, das aus dem Lateiniſchen in dieſelbe überging. Tidus iſt aus Titus, dieſem Vornamen ſo vieler berühmten Männer entſtanden, der vor Auguſtus Zeitalter, auch Holz- oder wilde Taube bedeutete.

***) Die Leichtigkeit ſich durch die Jagd Tauben zu verſchaffen, hat veranlaßt daß man die Taubenzucht nicht ſehr beachtet und Tauben-Schläge und Häuſer in Sardinien äußerſt ſelten ſind.

Digitized by Google

Waſſervögel. Die Küſten ſind mit einer großen Menge Seeraben und Seemöven bedeckt, welche letztere ſo gefräßig ſind, daß ſie ſich zur Zeit des Thunfiſchfanges ſchaarenweiſe mitten unter die Fiſcher auf die Eingeweide dieſer Thiere ſtürzen, ſo daß man ſich genöthigt ſieht ſie mit Prügeln wegzujagen oder zu tödten, da weder ihr Gefieder noch ihr ſchlechtſchmeckendes Fleiſch eines Schuſſes Pulver werth geachtet werden.

Auch der Eisvogel, nach Büffon der ſchönſte Vogel unſeres Climas wegen dem Reichthum und der guten Anordnung ſeiner Farben, findet ſich hier. Er baut ſein Neſt nicht wie die alten Dichter ſagen, auf dem Spiegel des Meeres, ſondern in die Spalten der Klippen wo er, wenn die Begattungszeit vorüber iſt, ein trauriges und einſames Leben führt.

An den Ufern der Seen, Teiche und Sümpfe der Inſel, finden ſich wie an einem allgemeinen Sammelplatze, faſt alle in Europa bekannte Arten von Sumpf- und Waſſervögeln, die theils ihren gewöhnlichen Aufenthalt hier haben, theils nur als Reiſende hier verweilen. Zu den erſteren gehören die Schnepfen und Becaſſinen, der Brach- und Wettervogel, der kleine Taucher und drei Arten von Reiher, nämlich der Krabbenfreſſer, die Rohrdommel, die Feindin der Aale, und der gemeine Reiher, der träge und ſtumpfſinnig oft Tage lang auf einem Flecke ſitzend auf ſeine Beute lauert und ſie am Ende dennoch verfehlt, weshalb er denn auch von den Sardiniern der perde-zornadas, der Tagverſchleuderer oder Tagedieb, genannt wird.

Zur Zeit der Wanderung kommen ganze Schaaren wilder Gänſe und Enten, Schwäne, Löffelen-

---

Im Allgemeinen zieht man hier in den Hühnerhöfen nur eine kleine Zahl gewöhnlicher Hühner und Enten auf. Welſche Hühner ſind gleichfalls nicht allgemein und nur bei beſonderen Liebhabern findet man Perlhühner, Pfauen und Faſanen.

ten, Tauchenten, langſchwänzige Enten, Kropfgänſe, goldgrüne Regenvögel, und vorzüglich Waſſerhühner, in Sardinien puligas genannt, hieher, welche letztere ſo gänzlich ohne Mißtrauen ſind, daß man ſie oft mit der Hand haſchen kann. Unter dieſen fremden Beſuchern bemerkt man beſonders die Löffelgans, deren langer Schnabel wie eine Schaufel geſtaltet iſt, den Haubentaucher, der in Sardinien den Namen gangorra hat und deſſen ſchwarze Tolle in zwei Hälften getheilt und nach hinten zurückfallend eine Art Halskrauſe um den Hals bildet; die ſchöne Fulica porphyrio, eine Art Waſſerhuhn, deren glänzend blaues Gefieder durch einen purpurrothen Schnabel gehoben wird, den langbeinigen Grielvogel, der auf ſeinen ungebührlich langen, gleichſam unter ihm einbiegenden Beinen, wie auf Stelzen einherſchreitet und deswegen auch von den Franzoſen le grand chevalier d'Italie genannt wird, und das Rothbein, das einen gefleckten Pelz und ſcharlachrothe Stiefeln anzuhaben ſcheint.

Der ſchönſte, edelſte und hiſtoriſchſte Ufervogel iſt aber der Flamingo, der hier um ſo mehr einer beſondern Erwähnung verdient da er dem ſüdlichen Sardinien eigenthümlich angehört und dieſes zu ſeinem zweiten Vaterlande gemacht zu haben ſcheint. Sinnreich nannten ihn die Griechen φοινικόπτερος, den Vogel mit flammenden Flügeln, weshalb ihn auch ſpätere Naturforſcher Flambant hießen, woraus dann Flamant entſtanden, obſchon dieſer Vogel nichts mit Flandern gemein hat. „In der That,“ ſagt Dütertre, „ſind die Federn dieſes Vogels von einem ſo brennenden Incarnat daß wenn er der Sonne entgegenfliegt, er ganz flammend wie ein Feuerbrand erſcheint.“ Sein platter und in der Mitte ſtark nach oben gebeugter, unten dicker und viereckiger, einem breiten Löffel gleichender Schnabel, ſein langer und dünner Hals, ſeine außerordentlich hohen Beine und ſeine vom Boden an gerechnet oft 5 Fuß betragende Höhe, geben ihm außerdem noch eine merkwürdige Körperbildung.

Digitized by Google

Das eigentliche Vaterland des Flamingo ſind die weſtlichen Küſten Afrikas, wo man ihn zu Angola, Congo, dem Vorgebirge der guten Hoffnung und den Inſeln des grünen Vorgebirges findet. Auch in der neuen Welt trifft man ihn auf Cuba, Hayti, den Antillen und Südamerika an. Alle Jahre erſcheint dieſer Vogel auf der Seeküſte Sardiniens, wo er volle ſechs Monate verweilt und von den Einwohnern Mangoni genannt wird. Hier hält er ſich an den Seen und Teichen in der Nähe von Cagliari auf und zieht ſich auch zuweilen bis zu denen von Saſſu bei Oriſtano; weiter geht er jedoch niemals nach Norden hin. Von der Küſte entfernt er ſich nie und die hier an derſelben gelegenen Seen ſind wie für ihn geſchaffen. Immer in Schaaren vereinigt, halten ſich die Flamingos inſtinktmäßig ſowohl wenn ſie fiſchen als wenn ſie am Ufer ruhen, in geordneter Reihe, und wenn man des Morgens von den Terraſſen von Cagliari dieſen langen rothen Strich am Ufer erblickt, ſo glaubt man bald eine große Mauer aus rothen Ziegeln, bald ein in Schlachtordnung aufgeſtelltes Regiment Schweizer zu ſehen. Wenn ſie ruhen ſtellen dieſe Thiere Wachen aus die mit lang ausgeſtreckten Hälſen hin und herblickend für die allgemeine Sicherheit ſorgen. Derſelbe Fall iſt es wenn die Schaar mit ihren langen Schnäbeln zum Fiſchfang untertaucht, wo dann ſowie ſich das geringſte ihnen verdächtig Scheinende naht, die Wachen ein Lärmgeſchrei ausſtoßen das dem ſchmetternden Klange einer Trompete gleicht, worauf ſich ſogleich der ganze Trupp erhebt und verſchwindet, indem er dabei in ſeinen Schwenkungen die Ordnung der Kraniche im Fliegen beobachtet. Die Nahrung dieſer Thiere beſteht in Schnecken, Muſcheln, Fiſchlaich und Waſſerinſekten, die ſie im Sumpfe aufſuchen, indem ſie fortwährend die Füße bald heben bald wieder niederſetzen um ſo die Beute mit dem Kothe in den Schnabel zu bringen der durch ſeinen ausgezahnten Rand ſehr geeignet zum Feſthalten derſelben iſt.

Der Flamingo baut ſein Neſt in die Lagunen und Salzſümpfe und legt zwei bis drei Eier von der Größe

Digitized by Google

der Gänſeeier. Das Neſt beſteht aus kleinen Haufen von Thon und Koth, die ſich pyramidenförmig über das Waſſer erheben und in deren abgeſtumpfter, platter und ausgehöhlter Spitze, die Eier unmittelbar ohne weitere Unterlage liegen. Wenn der Vogel brütet, ſo ſitzt er auf dieſem Hügelchen und läßt dabei ſeine langen Beine wie ein Menſch herabhängen, der auf einem Seſſel ohne Lehne ſitzt. Obſchon der Flamingo in der Freiheit ſehr wild iſt, ſo iſt es doch zuweilen gelungen ihn zu zähmen; aber auch alsdann trinkt er nichts als Salzwaſſer und taucht das ihm gereichte Brod hinein. Uebrigens iſt er erſtaunend froſtig und naht ſich oft dem Feuer dermaßen daß er ſich die Füße verbrennt. Hat er ſich einen Fuß verletzt, was bei der eigenthümlichen Bildung derſelben leicht iſt, ſo ſtützt er ſich im Gehen auf ſeinen Schnabel wie auf eine Krücke. In der Gefangenſchaft lebt er nicht lange; er kränkelt und ſtirbt bald hin und pflanzt ſich nie in derſelben fort.

Im Alterthume galt dieſer Vogel für einen der größten Leckerbiſſen. Als Caligula in ſeiner Narrheit ſoweit gediehen war für einen Gott gehalten werden zu wollen und ſich vielleicht ſelbſt dafür hielt, wählte er den Flamingo als das koſtbarſte Opfer das man ihm auf ſeinem Altare bringen könne, und noch am Tage vor ſeiner Ermordung, beſprütze er ſich ſelbſt mit dem Blute eines dieſer Thiere *). Philoſtratus rechnet ihn zu den Zierden einer wohlbeſetzten Tafel **) und Apicius, dieſer berühmte Schmecker, deſſen Gefräßigkeit nach Plinius Ausdruck, ganze werdende Geſchlechter verſchlang ***) gab, nachdem er die Entdeckung

---

*) Hostiae erant phoenicopteri, pavones etc. Sueton. in Caligula.

**) In vita Apollon. lib. VIII.

***) Phoenicopteri linguam praecipui esse saporis Apicius docuit, nepotum omnium altissimus gurges. Plin. Hist. nat. lib. X. c. 48.

von dem Wohlgeſchmack der Zunge des Flamingo gemacht hatte, eine eigne Anweiſung wie man dieſelbe mit Gewürzen zubereiten müſſe *). Lampridius rechnet unter die Ausſchweifungen des Heliogabalus auch die, ſeine Tafeln mit Schüſſeln mit dem Gehirn und den Zungen der Flamingos beſetzt zu haben **) und Suetonius ſagt daß Vitellius, indem er die Delicateſſen aller Länder auf ſeinem Tiſche vereinte, bei ſeinen Feſten zugleich die Lebern der Seebraſſen, die Milch der Muränen, das Gehirn von Faſanen und die Zungen der Flamingos auftragen ließ ***). Martial läßt in einem ſeiner Sinngedichte dieſen Vogel ſagen: ſein ſchönes Gefieder habe die Augen geblendet und ſeine Zunge ſey wie die der Nachtigall das Opfer eines barbariſchen und vernichtenden Geſchmackes geworden ****). Juvenal aber, indem er den Römern ihren verheerenden Luxus vorwirft, ſagt, daß man ſähe wie ſie ihre Tafeln mit den ſeltenen Vögeln Scythiens und mit dem prachtvollen Flamingo beſetzten †).

Dieſer von jenen Schmeckern ſo ſehr geſuchte Leckerbiſſen, iſt eine dicke, mit fleiſchigen Warzen beſetzte Zunge an deren Wurzel ſich ein Klümpchen Fett befindet. Die Neueren welche Gelegenheit hatten dieſen Leckerbiſſen zu koſten, ſind in ihrer Meinung über den Wohlſchmack derſelben indeß ſehr getheilt und die Sardinier ſchätzen den Flamingo als Speiſe nur wenig und tödten ihn, nicht von der abergläubiſchen Ehrfurcht der Neger von Congo gegen ihn erfüllt, lediglich ſeines Gefieders wegen. Cetti erzählt daß er einſt von einem vornehmen geiſtlichen Herrn auf ein Gericht Flamingogehirn und Zunge ſey eingeladen worden, demſelben

*) De obson. et condim. Plin. lib. VI. cap. 7.

**) Exhibuit palatinis ingentes dapes extis et cerebellis phoenicopterorum refertas. Lamprid.

***) Sueton. in Vitellio.

****) Epigrammt. lib. III.

†) Satyr. IX.

Digitized by Google

aber keinen größeren Geſchmack als dem Gehirn und der Zunge eines Kalbes habe abgewinnen können. Vielleicht war die Sauce des Apicius vergeſſen.

Fiſche.

Auf allen Seiten vom Meere umgeben und durchſtrömt von einer Menge Flüßchen die an ihren Mündungen Seen und Teiche bilden, galt Sardinien ſchon im Alterthum für eines der fiſchreichſten (pisculentissima) Länder der Erde. Das Meer und die zahlreichen Seen rechtfertigen auch noch dieſen Ruf, aber die nur kurze Strecken durchfließenden und der Tiefe meiſt ermangelnden Flüſſe, haben bei weitem nicht die Menge Fiſcharten, die man in den Flüſſen des Feſtlandes findet.

Flußfiſche. Man fängt in den Flüſſen nur Forellen, Aale und an den Mündungen Aalſen. Forellen ſind ſehr häufig, und von vortrefflichem Geſchmack, beſonders die aus dem Fluſſe Ozieri. Sie wiegen in der Regel 1 bis 4 Pfund. Zuweilen fängt man auch Lachsforellen. Aale ſind die gewöhnlichſte Ausbeute des Flußfiſchfanges. Sie ſind von vorzüglichem Geſchmack und faſt immer ſehr fett. In der Regel wiegen ſie 1 bis 2 Pfund; zuweilen fängt man aber auch welche von 6, 10, 12, 15 und ſelbſt 20 Pfund. Die Aalſen ſteigen die Flüſſe hinauf um daſelbſt zu laichen, wo ſie dann ohngefähr 4 Monate daſelbſt zubringen. Wenn ſie ziehen geſchieht dies ſchaarenweiſe ganz auf der Oberfläche des Waſſers und indem ſie dabei faſt wie die Schweine grunzen. Außer dieſen drei Fiſcharten werden auch noch, wiewohl nur in geringer Zahl, Krebſe in den Flüſſen gefangen.

Teichfiſche. Die Fiſche in den Seen und Teichen kommen aus dem Meere mit dem dieſe Gewäſſer zuſammenhängen, um ſich hier gleichſam in Ruhe bei reichlicher Nahrung fett zu machen. Sie ſind daher hier auch leicht durch Schleußen zu fangen die man in den Verbindungskanälen

Digitized by Google

anbringt. Im See Scaffa bei Cagliari, wird eine große Menge Aale, Aalſen und Braſſen gefangen; in den von Calago bei Alghero, viele Hechte und Goldbraſſen von außerordentlicher Größe; im See von Platamona zwiſchen Sorſo und Torres, viele Meer-Aeſchen und in denen von Saſſu und Santa-Giuſtu bei Driſtano ebenfalls Meer-Aeſchen, beſonders aber Aale von ungemeinem Gewicht. Der See von Cabras, deſſen reiche Fiſcherei für ungefähr 30,000 Franks jährlich verpachtet iſt, giebt Meer-Aeſchen von bewundernswürdiger Größe; man findet hier welche bis zu 25 Pfund und aus dem Rogen dieſer Fiſche iſt es, daß man die mehrfach bereits erwähnten Boutarges macht.

Meerfiſche. Das Meer um Sardinien nährt alle Arten von Fiſchen des mittelländiſchen Meeres, von denen einige die Küſten dieſes Landes ganz beſonders zu lieben ſcheinen. Man findet hier Meeraale, Steinbutten, Muränen, verſchiedene Arten von Meeräſchen, Rochen, Haie, Seewölfe, Seedrachen und Zungenfiſche *). Wie in ihrem wahren Vaterlande, ſind hier alle jene ſchönen Fiſcharten im Ueberfluß vorhanden, die nach dem Ausdruck eines gelehrten Naturforſchers (Hrn. Bosk) „die Sonne des Südens, deren ewige Strahlen ſie lebhafter färben, vorziehen; die mit glänzenden Streifen gezierten Spiegelfiſche, die in Goldglanz und brennenden Farben glänzenden Lippfiſche und Braſſen, kurz alle jene Meerbewohner deren Farbenpracht zur Zeit der Begattung ſich erhöht, ſo daß ſie wie mit Topaſen, Smaragden, Sapphiren und Rubinen bedeckt zu ſeyn ſcheinen.“ Unter den Lippfiſcharten iſt vorzüglich der Scheibenfiſch, den Linné der Mannigfaltigkeit ſeiner Farben wegen, für

*) Die letztern beiden Arten werden ihres Fleiſches wegen beſonders geſchätzt. Von den Zungenfiſchen fängt man in dem Meerbuſen von Palmas und Driſtano oft welche die bis 4 Pf. wiegen.

den bewundernswertheſten Fiſch in Europa hält *), ſeines Geſchmacks und ſeines Anſehns wegen zu bemerken. Unter den Braſſenarten ſind der rothe Meerbraſſe, der Meerbraſſe mit der Sackfloſſe, der Meerbraſſe mit rothen Floſſen, der Geißbraſſe, das Ochſenauge und der Goldbraſſe die gewöhnlichſten.

Zu Tauſenden fängt man in eigends dazu verfertigten Netzen jene Fiſche welche die Sardinier segreto nennen, und deren Beſchreibung vollkommen der des atherina hepsetus des Linné entſpricht. Es iſt dies ein kleiner, durchſichtiger, 3 bis 4 Zoll langer Fiſch, deſſen Bauch und Seiten künſtlich wie mit einer Silberplatte bedeckt zu ſeyn ſcheinen. An den weſtlichen und ſüdlichen Küſten ſowie in den Meerbuſen, werden eine große Menge Seeheuſchrecken, Hummer, Krabben, Seeſcorpione, Schnecken und Muſcheln aller Art, Meerigel und Steckmuſcheln gefangen **). Dagegen iſt ein Fiſch von dem man glaubte daß er ſeinen Namen eigends von der Inſel erhalten habe, und in deren Gewäſſern er ehedem im Ueberfluß zu finden war, die Sardelle nämlich, jetzt für die Fiſcherei faſt ganz null geworden, und derſelbe Fall iſt es mit den Anſchoven. Die einheimiſchen Naturforſcher haben ſich mehrfach mit der Frage beſchäftigt, woher dieſe Verminderung entſtanden iſt? und faſt alle ſind der Meinung, daß dieſe kleinen Thiere jetzt wegen dem Thunfiſche dieſe Gewäſſer meiden, da dieſer Fiſch ſo begierig nach ihnen iſt daß man faſt immer Sardellen in ſeinem Magen findet ***). Dieſer Grund erklärt die Sache jedoch nicht hinreichend, denn

*) Formosissimus piscis Europaeorum ob colores varios. Linn.

**) Die weſtliche Küſte giebt außerdem noch Korallen ſehr ſchöner Art, doch wird davon weiterhin noch die Rede ſeyn.

***) Auch die Makerelen werden von den Thunfiſchen ſehr verfolgt und daraus deren Seltenheit an Sardiniens Küſten hergeleitet.

Digitized by Google

wäre dies, ſo müßten die Sardellen und Anſchoven auch dem Thunfiſch an den Küſten der Provence ausweichen, wo er zwar nicht ganz ſo groß als hier, aber doch immer bedeutend genug iſt um genug derſelben zu verzehren, und dennoch finden ſie ſich hier um die für den Thun aufgeſtellten Fänge in ungeheueren Maſſen. Wahrſcheinlich würden die Sardinier auch jetzt noch mehr von dieſen kleinen Fiſchen fangen, wenn ſie dieſelben emſiger aufſuchten, dieſe Art Fiſcherei beſſer betrieben, ſich etwas mehr von ihren Küſten entfernten und überhaupt dieſelben Mittel und Geräthſchaften anwendeten deren man ſich in der Provence bedient; denn Ertrag iſt nur der Lohn der Arbeit und der Betriebſamkeit. Der Grund des Meeres um Sardinien iſt ohne Zweifel mit Sardellen und Anſchoven reich bevölkert, wie nicht nur der Umſtand beweiſt, daß man bei allen gefangenen Thunfiſchen dergleichen im Magen findet, ſondern auch daß die Fiſcher von Alghero und vorzüglich der Inſel St. Peter, oft ſehr gewinnreiche Züge in dieſer Fiſcherei thun.

Das Meer um Sardinien beſitzt drei Arten von Seebarben, von denen zweie, welche auf ſandigem Grunde leben, nur von mittelmäßiger Größe und Beſchaffenheit und denen ſehr ähnlich ſind die man im Ocean fängt, die dritte auf hohem Meere gefiſchte Art dagegen, der ſogenannte Rothbart (mullus barbatus), eines der ausgezeichnetſten Gerichte giebt welches im Ueberfluß zu beſitzen die Sardinier ſich mit Recht Glück wünſchen.

Die Römer, deren man immer gedenken muß wenn von Feinſchmeckerei und übertriebenem Luxus die Rede iſt, ſchätzten dieſen Fiſch ganz außerordentlich; er prangte bei ihnen auf den reich beſetzteſten Tafeln und wenn er die gewöhnliche Größe übertraf, wurde er zu ungeheuren Preiſen und wie man aus Plinius erſieht, das Stück zuweilen mit 8000 Seſterzen bezahlt. Von demſelben Vf. erfährt man noch, daß es in den Häuſern wo man vorzugsweiſe die Pracht liebte, häufig Gebrauch war dieſen Fiſch lebend wenn

Digitized by Google

er noch in dem ſchönſten Incarnat glänzte, auf die Tafel zu bringen und ihn hier in Criſtallvaſen kochen zu laſſen, wodurch man ſich den Genuß verſchaffte zu ſehen, wie nach und nach ſeine Farbe erblich und endlich ganz erloſch; ein würdiges Vergnügen für Gäſte die nach ſolchen ſchwelgeriſchen Mahlen hingingen, um ſich an den Todeszuckungen eines ſterbenden Gladiators zu weiden! *)

Kraftvoll erhebt ſich Seneca gegen dieſe Unſinnigen, für welche, wie er ſagt, es nicht genug war, die Gefräßigkeit ihres Magens zu befriedigen, ſondern die auch noch vorher ihre Augen mit eben ſolch gemeiner Begierde weiden wollten **).

Wenn man die Schuppen ablöſt geht die in der Regel olivengelbe Farbe dieſes Fiſches in ein ſchönes Hochroth, beſonders an den Seiten über. Die Rückenfloſſen ſind fahl und gelb gefleckt, die am Bauch weißlich mit vier gelben Punkten, die andern Floſſen ſind röthlich und ins Gelbe ſpielend.

Der Thunfiſch. Für alle Geſchenke welche die Natur Sardinien verlieh, kann es am dankbarſten für das des Thunfiſches ſeyn, deſſen Fang dermalen auf dieſer Inſel bedeutender als irgendwo anders iſt und einen Hauptartikel des Handels und der Induſtrie ausmacht. Es liegt nicht in dem Plan dieſes Werkes hier die ausführliche Beſchreibung zu wiederholen, welche Cetti von der Einrich-

---

*) Mullum expirantem versicolori quadam et numerosa varietate spectari proceres gulae narrant, rubentium squamarum multiplici mutatione pallescentem, utique si vitro spectetur. Plin. Hist. natur. lib. IX. c. 17.

**) Quam incredibile illis videretur, si audirent natare in garo piscem; et coenae causa occisum esse super coenam, cum multum in deliciis fuit, et oculos, antequam gulam, pavit! . . . . . . Non sunt ad popinam dentibus et ventre, et ore contenti; oculis quoque gulosi sunt. Senec. Quaest. natur. l. III. c. 17 & 18.

Digitized by Google

tung, dem Material und dem Verfahren bei dieſer Fiſcherei und den Tonnares giebt, die zwar allerdings nur von vorübergehender Dauer, aber deswegen doch nicht mit den, dagegen gehalten, kleinlichen Anſtalten zu vergleichen ſind, welche man zum Fang dieſes Fiſches an den Küſten der Provence trifft; und da auch der vollſtändigen Beſchreibung des Thunfiſches (scomber thynnus; Linn.) welche Lacépède in ſeinem großen Werke über die Fiſche gegeben hat, nur noch wenig hinzuzufügen ſeyn dürfte, ſo ſollen hier blos einige von ihm übergangene Thatſachen und Beobachtungen, die ſich vorzüglich auf Sardinien beziehen und daher in einem Buche welches dieſe Inſel zum beſondern Gegenſtande hat, wohl nicht ohne Intereſſe ſind, erwähnt werden.

Die Alten, die in ſo manchen phyſikaliſchen und naturgeſchichtlichen Irrthümern befangen waren, glaubten das urſprüngliche Vaterland des Thunfiſches ſey der Palus Maeotis, das jetzige Azowſche Meer, von wo aus er durch den cimmeriſchen Bosporus oder die Meerenge von Caffa, in das ſchwarze Meer und von da in das Mittelmeer ginge und es im eigentlichen Sinne durchſtreiche. Die Forſchungen der Ichthyologen, welche durch die tägliche Erfahrung der Seeleute und Fiſcher beſtätigt werden, haben jedoch gänzlich hiervon abweichende und richtigere Aufſchlüſſe über die Lebensart und den Zug der Thunfiſche gegeben, und die allgemeine Annahme iſt jetzt, daß ſie urſprünglich aus dem Ocean kommen, von wo ſie gleich nach ihrer Entſtehung auswandern und im Monat April durch die Straße von Gibraltar in das Mittelmeer gehen und daſelbſt alle Küſten, Meerbuſen und Inſeln beſuchen, dann aber gegen Herbſt in das Aſowſche und das ſchwarze Meer, als das beſtändige Ziel ihrer langen Wanderung, eindringen, und dies zwar bei dem Hinwege auf der linken Seite der Dardanellenſtraße, wogegen ſie dann beim Rückwege die rechte Seite halten. Doch ſind keinesweges alle Thunfiſche die man im Frühling im Mittelmeere findet, neue Ankömmlinge aus ſo entfernten Gegenden, ſondern die Mehrzahl derſelben kömmt um dieſe

Digitized by Google

Zeit nur aus der Tiefe des Meeres, wohin ſie ſich zurückgezogen hatten um eine mildere Jahreszeit abzuwarten, in die Höhe. Während dieſer Monate der Ruhe ſieht man fortwährend einzelne, getrennt von den andern, umherziehen, und zuweilen bemerkt man ſelbſt im Winter eine bedeutende Anzahl an den Küſten von Sardinien. Ausgemacht iſt es übrigens, daß der Thunfiſch beſonders die Küſten des Mittelmeeres liebt und die Alten, denen mehrere Neue ohne ſonderliche Kritik nachplauderten, ſchrieben dieſe Vorliebe dem Ueberfluß von Seeeicheln (einer Algenart) zu, die im Grunde des Waſſers wachſend, nach ihnen die Hauptnahrung des Thunfiſches abgeben ſollten, weshalb man denſelben auch im Alterthum das Meerſchwein *) nannte. Wenn aber die Thunfiſche das mittelländiſche Meer, und in dieſem wieder gewiſſe Stellen anderen vorziehen und namentlich, wie es ſcheint, die Küſten von Sardinien, ſo kömmt dies daher, weil dieſe Orte der Entwicklung ihrer Jungen beſonders günſtig ſind und ihnen eine beſſere und reichlichere Nahrung gewähren. Weiteres hierüber läßt ſich bis jetzt noch nicht ſagen und dürfte eine nähere Erforſchung dieſer Umſtände, unſeren Unterſuchungen vielleicht noch lange entgehen. Wie man glaubt, ſo ſoll der Thunfiſch, obgleich er das mittelländiſche Meer erſt nach ſechs Monaten wieder verläßt, doch gleich bei dem Eintritt in dasſelbe zu laichen beginnen; übrigens hat man auch bemerkt, daß er dies nicht wie die mehrſten anderen Seefiſche, gern an den Flußmündungen, ſondern ſtets an den Küſten thut.

Die Thunfiſche ziehen ſchaarenweiſe und mit einer außerordentlichen Schnelligkeit und folgen dabei gern den Schiffen, theils um den Schatten den dieſelben werfen, zu genießen, wie Commerſon bemerkt hat, theils aber auch um ihre Freßbegierde durch die Abgänge aus der Küche derſelben zu ſtillen. Wenn ſie ziehen, bilden ſie

*) Aristot. Strabo. Polyb. Athen. Cetti, Azuni, Raimondo und Valle.

ein großes Parallelogram, von dem jede Seite aus einer übereinſtimmenden Zahl Fiſche beſteht, und ihre Schwenkungen machen ſie mit ſolcher Genauigkeit, wie die beſt eingeübteſten Truppen. Plutarch, und nach ihm Aldrovandi, ſagen, daß dieſe Ordnung ſo unwandelbar bei ihnen ſey, daß die gegebne Zahl einer einzigen Reihe hinreiche, um ſogleich die Menge des ganzen Haufens berechnen zu können. Bei Windſtille ruhen die Thunfiſche, ſcherzen umher oder machen Jagd auf andere Waſſerthiere, und nur dann ſetzen ſie ſich wieder in Marſch, wenn das Meer hohl geht, wo ſie alsdann gern der Richtung des Windes folgen.

Bei ihrem Eintritt in das mittelländiſche Meer theilen ſie ſich, nachdem ſie die Straße von Gibraltar paſſirt haben, in zwei Haufen, von denen der eine rechts längs der afrikaniſchen Küſte, der andere links längs der von Europa, die Richtung nach der Levante verfolgt. Ein Theil des letzteren geht die Küſten Spaniens, Frankreichs und Genua's entlang durch den Canal von Piombino, gerade ſeinem Ziele zu; ein anderer, und zwar in der Regel die größere Art, entfernt ſich in der Nähe der Küſten der Provence und Genua's von dem Feſtlande, zieht durch den Canal zwiſchen Toscana und Corſica und kömmt die weſtliche Küſte dieſer Inſel hinabſchwimmend, durch die Meerenge Boniſiacio an die Nordküſte Sardiniens; wieder ein anderer und zahlreicherer Trupp, welcher die Küſten Spaniens und Frankreichs früher verlaſſen hat und ſeinen Weg im offenen Meere nimmt, oder ſich von dem Zuge welcher längs Afrikas Küſten ſeinen Lauf nahm, von dem ſich ebenfalls wieder Schaaren trennen um im hohen Meere zu ziehen, abſonderte, langt an den weſtlichen und ſüdlichen Küſten Sardiniens an.

Der berühmteſte und einträglichſte Thunfiſchfang im Alterthume war bei dem Vorgebirge von Byzanz, jetzt Conſtantinopel, und dieſer Zweig der Induſtrie, der Sage nach den Einwohnern jener Gegend durch ein Orakel des Apollo zugeſprochen, ſo ergiebig, daß man dieſerhalb dieſen Punkt des Helleſpontes nach Strabo, Aelian

und Plinius, das goldene Vorgebirge (chrysoceras) nannte. Aber Griechenland verlor alles auf einmal: Freiheit, Wiſſenſchaften, Handel und Künſte. —

Die Spanier und Portugieſen haben ebenfalls mit vielem Erfolge Thunfiſchereien an ihren Küſten angelegt, und der dem Herzog von Medina = Celi zugehörige Thunfiſchfang zu Conil an der andaluſiſchen Küſte, war lange Zeit ſehr blühend; gegen die Mitte des vorigen Jahrhunderts ſank dies Gewerbe hier jedoch ganz, da dieſe Küſten plötzlich nicht mehr von dem Thunfiſch beſucht wurden, eine Sache die man als eine Folge des Erdbebens von Liſſabon anſah *).

Die ſardiniſchen Tonnares beerbten gewiſſermaßen die ſpaniſchen und zogen den Nutzen von dem was eine heftige Kriſis der Natur dieſen raubte; hierdurch ward jedoch nur die Ergiebigkeit des Thunfiſchfanges auf Sardinien vermehrt deſſen Einrichtung im Großen ſowie ſie jetzt iſt, ſich ſchon aus dem 16ten Jahrhundert herſchreibt. Uebrigens verdankt die Inſel die ſeit jener Zeit eingeführte beſſere Art des Thunfiſchfanges einem verdienſtvollen Mitbürger, dem Kaufmann Peter Porta, der, nachdem er ſich im Handel bereichert hatte, ſein Vermögen zur Vergrößerung und beſſeren Einrichtung des Thunfiſchfanges und der Korallenfiſcherei, ſowie auch zur Erbauung von drei feſten Thürmen an der Küſte verwendete, um die beiden erſtgenannten Erwerbszweige gegen die Einfälle der Barbaresken zu ſchützen.

---

*) Es iſt vielleicht nicht ſchwer dies natürlich zu erklären. Der Thunfiſch gefällt ſich vorzüglich an Küſten wo das Meer ſehr tief iſt und man erblickt ihn oft im Frühjahre 100 Fuß entfernt im Meere. Durch das Erdbeben von 1755 ward aber eine unermeßliche Menge Sand und andere Materien von Afrikas Küſten nach denen von Europa geführt und hierdurch der Meergrund um Spanien ſehr erhöht, weshalb ſich denn der Thunfiſch leicht von da weiter von dieſen Küſten entfernen und dadurch deſſen Fang hier aufhören konnte.

Digitized by Google

Zur Zeit der höchſten Blüthe des Thunfiſchfanges, der ſich ſpäter, wie man glaubt aus denſelben Gründen wie an den Küſten von Spanien, etwas vermindert hat, fingen die Sardinier in ihren Netzen während den ſechs Wochen daß dieſe aufgeſtellt werden, ohngefähr 50,000 Thunfiſche; jetzt erhält man jedoch kaum noch ein Dritttheil dieſer Zahl.

Die Thunfiſche an den Küſten Sardiniens ſind größer und bei weitem fetter als die an den franzöſiſchen Küſten gefangenen. Einen Fiſch der nicht mehr als 100 Pf. wiegt, pflegt man Scampirro zu nennen; wiegt er zwiſchen 100 und 300 Pfund, ſo heißt er ein halber Thun, und erſt dann nennt man ihn geradeweg einen Thun oder Thunfiſch, wenn er das letztere Gewicht überſteigt. Häufig fängt man Fiſche die 6 bis 800 Pf. wiegen, mitunter, jedoch ſelten, welche von 1000 bis 1200 Pf.

Seitdem die Natur ihre Gabe verringert und die Ankunft der Fiſche verſpätet hat, Verhältniſſe aber die Capitalien zu dieſem Fiſchfange minderten, iſt auch die Zahl der Tonnares von 16 auf 6 geſunken. Sie werden von dem Könige oder dem Eigenthümer an Unternehmer verpachtet und ihre Eröffnung zieht jedesmal eine Menge Zuſchauer und Arbeiter, ſo wie genueſiſche und ſicilianiſche Kaufleute herbei, denen die Sardinier, zufrieden mit dem Gewinn der eigentlichen Fiſcherei *), den Handel und weiteren Vertrieb überlaſſen. Der Tag an welchem die Netze zum erſten Male gezogen werden, welches in Sardinien mattanza (Schlächterei) heißt, iſt zwar überall wo dieſer Fiſchfang betrieben wird, ein Feſt; nirgends jedoch genießt man ſo wie in Sardinien das Schauſpiel dieſe ungeheuren, von der Natur mit eben ſoviel Schwerfälligkeit als Schüchternheit ausgeſtatteten Thiere, die den Geſichtsſinn nur in einem ſchwachen

*) Die geſchickteſten und thätigſten Thunfiſcher ſind nicht ſowohl eigentliche Sardinier als die Bewohner der kleinen Inſel St. Peter.

Digitized by Google

Grade beſitzen *), von der ſogenannten Todeskammer nach dem Platz hinſchaffen zu ſehen, wo ſie harpunirt oder zerlegt werden.

Die Zubereitung des Thunfiſches welche auf der Stelle und unmittelbar nach dem Fange geſchieht, beſteht darin ihn einzuſalzen und zu mariniren. Das Erſtere geſchieht faſt auf dieſelbe Art wie beim Stockfiſch. Der geſalzene Thunfiſch wird zum Theil in Italien, Spanien und der Levante, zum Theil im Lande conſumirt **); die Mehrzahl des marinirten Thunfiſches geht nach Genua und Frankreich.

Man zerlegt den Thunfiſch in 30 Stücke, die dann beſonders eingeſalzen, getrocknet oder marinirt werden und ſo ihre eigne Benennung und beſtimmten Preis haben. Das beſte und theuerſte Stück iſt der Bauch des Fiſches; hierin ſtimmen die jetzigen Wohlſchmecker, was ſonſt nicht immer der Fall iſt, vollkommen mit denen der Alten überein, die dieſes Stück gleichfalls ungemein ſchätzten, es ſo wie jetzt noch zu doppelt hohem Preiſe bezahlten und es für ein Gericht, würdig der Tafel der Götter, hielten ***).

---

*) Einige Naturforſcher haben den allgemein bemerkten ſchwachen Geſichtsſinn des Thun aus ſeiner Gewohnheit unten auf dem Grunde des Meeres zu leben, erklärt; ſchwer dürfte ſich übrigens durch irgend etwas Plauſibles die von Plinius getheilte Meinung der alten Griechen beſtätigen laſſen, daß dieſes Thier nur auf dem rechten Auge etwas, und auf dem linken gar nicht ſieht.

**) Einige Tonnares haben die Verpflichtung jährlich an jeden Richter der königl. Audienza zur Faſtenzeit ein Fäßchen geſalzenen Thunfiſch zu liefern; der Vicekönig empfängt dagegen von jedem Tonnar einen ganzen friſchen Thun.

***) Athenäus ließ den Bauch eines Thunfiſches bei dem Opfermahl des Jupiter aufgetragen. In den Comödien des Ariſtophanes wird der Sache oft mit Lobe gedacht. Plinius empfiehlt ausdrücklich den Bauch und das Gehirn. Bei den Griechen wurde viel Thunfiſch verzehrt den ſie, wie es ſcheint, zum Nachtiſch aßen. In den griechiſchen Verſen des Archeſtratus findet ſich eine Angabe ihn zu würzen. Die Carthager liebten ihn ſo daß ſie deſſen Ausfuhr verboten und bei ihren Hochzeitmahlen war ein Gericht Thunfiſch ein weſentliches Requiſit.

Digitized by Google

Nichts geht übrigens von dieſem koſtbaren Thiere verloren, das in dieſer Hinſicht wirklich den Namen Schwein des Meeres verdient. Außer dem Thran, der von ſelbſt aus den fetten Theilen des Thieres herausfließt, gewinnt man auch noch dergleichen durch Ausſchmelzung von deſſen Knorpeln, Gräten und Floſſen, und man bedient ſich dieſes Thranes ſowohl zum Anſtreichen der Fahrzeuge als bei der Fabrication der groben Tücher und beim Gerben. Ehedem ſchrieb man demſelben ſowie der Galle des Fiſches, viele mediciniſche Kräfte zu, doch iſt man von dieſem Glauben zurückgekommen.

Oft wird mit dieſen Zug-Thunfiſchen eine Abart, die man Alalonga nennt, gefangen, deren Fleiſch noch delicater iſt; leider aber auch oft Schwerdtfiſche, die bei der Verfolgung der Thunfiſche mit in die Tonnares gerathen und hier nicht ſelten mit ihrer Waffe an der Stirn, die Netze durchſchneiden.

Genauere Beobachtungen werden eines Tages vielleicht zeigen, warum in Sardinien wenigſtens, die weſtlichſten Thunfiſchfänge reichlichere Ausbeute geben als die ſüdlichen und öſtlichen, und warum der Thunfiſch, der bei ſeinem langen Wege ſtets ebenmäßig den Krümmungen der Küſte folgt, an einer Stelle der Inſel (bei den Salinen nämlich) kleiner gefangen wird als an einem nahe dabei liegenden Tonnar, dem zu Flumentorgiu. Dann bleibt auch noch zu unterſuchen, aus welchen Gründen ſeit einer Reihe von Jahren dieſe Fiſche um faſt einen Monat ſpäter als ſonſt und in bei weitem nicht mehr ſo großer Zahl anlangen, und ob man ſich hierüber mit der Angabe einiger Naturforſcher begnügen kann, welche dieſe Veränderung und Verſpätigungen den Wirkungen des Erdbebens von Meſſina und der unterſeeiſchen Vulkane zuſchreiben. —

Amphibien, Phoken, Schlangen und Schildkröten.

In der ſtrengen Bedeutung des Wortes wollen die Naturforſcher jetzt keine Amphibien mehr anerkennen da, wie

ſie ſagen, ein Thier um dies wirklich zu ſeyn, zugleich Lungen und Kiemen haben müßte um ſich derſelben wechſelsweiſe nach dem Bedürfniß bedienen und ſo ganz nach Willkühr auf dem Lande und im Waſſer leben zu können, was bei keiner einzigen bis jetzt bekannten Gattung der Fall iſt.

Die Robben oder Seehunde erfüllen noch am mehrſten die eben aufgeſtellte Bedingung einer Amphibie. Man findet ſie häufig auf den öſtlichen und nördlichen Küſten Sardiniens. Ihre Vorderfüße, deren Zehen mit Krallen verſehen ſind, dienen ihnen dazu die Klippen hinanzuklettern wo ſie gern ſchlafen und wo ihr ſtarkes und lautes Schnarchen die Jäger herbei lockt, von denen ſie mit Leichtigkeit getödtet und ihr Thran und ihr Fell benutzt werden.

Giftige Schlangen hat Sardinien nicht. Es giebt zwei Natter- und zwei Viperarten hier. Die ſchwarze Natter, culora niedda genannt, wird von den Sardiniern gewiſſermaßen verehrt, indem ſie dieſelbe als ein gutes Zeichen betrachten wenn ſie ſich ihren Wohnungen naht, und diejenigen die das Glück haben ihren Schlupfwinkel zu entdecken, pflegen ihr als eine Art von Opfer, Lebensmittel zu bringen. Dagegen flößt ihnen die nicht minder unſchädliche Viper, einen unüberwindlichen Abſcheu ein.

Die Eidechſen werden wie die Schlangen zu den Amphibien gerechnet. Außer der grünen Eidechſe, der Stern- und der Schlangeneidechſe, giebt es hier noch eine vierte Art, die man Tiligugu nennt und welche nach der Behauptung der Naturforſcher des Landes, eine eigne Gattung ſeyn ſoll. Sie gleicht ſehr der Stinkeidechſe Aegyptens die man eingeſalzen nach Italien bringt, wo ſie zur Zubereitung des Theriaks dient. Lacépède, der den Unterſchied beider Arten deutlich aus einandergeſetzt hat, hält dieſe ſardiniſche Eidechſe für einerlei mit der Goldeidechſe der Antillen.

An allen Küſten Sardiniens, vorzüglich aber bei Caſtel-Sardo, findet man Meerſchildkröten oft von

Digitized by Google

ſehr bedeutender Größe; Flußſchildkröten giebt es während des Sommers in allen Flüſſen und Landſchildkröten in Nurra und auf der Inſel Aſinara in großer Menge. Während dem Winter verkriechen ſie ſich und erſtarren. Die Weibchen legen zu Ende des Juny ihre Eier und kaum ſind die Jungen ausgekrochen, ſo fangen ſie an ſich ihre Nahrung zu ſuchen, wo ſie dann vollkommen wandelnden Nußſchaalen gleichen.

Inſekten.

Die Bienen haben mit Recht auch hier den Vorrang unter den nützlichen Inſekten, obſchon das was man ſo oft geſagt hat, nur zu wahr iſt, daß ſie nämlich bitteren Honig bereiten. Dieſer Honig iſt ſeit lange ſchon verrufen und mehrere alte Autoren ſprechen davon. Virgil ſetzt die bitteren Pflanzen Sardiniens den ſüßen und duftenden Blumen des Berges Hybla entgegen *) und Horaz ſagt, daß nichts bei einem guten Mahle ſo abſcheulich ſey, als ſchlechte Muſik, verdorbene Eſſenzen und ſardiniſcher Honig **), und die Neueren ſind nun auf das Wort der Alten noch weiter gegangen und haben geradezu geſagt, dieſer Honig ſey Gift ***): nie wurde jedoch eine Thatſache übler verſtanden und wieder erzählt. Dieſer bittere, ſo ſehr verſchrieene Honig, iſt nicht allein nichts weniger als ungeſund, ſondern gerade das Gegentheil und wird eben ſeinem bitteren Beiſchmack wegen, der ihm etwas Pikantes giebt, im Lande ſehr geſucht und gilt allgemein für eines der angenehmſten

*) Immo ego sardois videar tibi amarior herbis. (Eclog. VII. v. 41.)

**) Ut gratas inter mensas symphonia discors,
Et crassum unguentum, et sardo cum melle papaver
Offendunt. (De Arte poetica.)

***) Ein engl. Journal, dem ein franzöſiſches nachſchrieb, hat noch kürzlich erſt dieſe Fabel aufgetiſcht.

Geſchenke das man machen kann. Dieſer Beiſchmack iſt übrigens eine Eigenthümlichkeit die von Sardiniens Boden herrührt. Er wird nur während der Monate October, November und December, wenn die Bienen den Saft aus den Blumen der bittern Pflanzen, vorzüglich des ſo häufigen Erdbeerbaumes, den ſie ganz beſonders lieben, geſogen haben, geſammelt, und die Beſitzer von Bienenſtöcken welche ſich recht viel bitteren Honig verſchaffen wollen, verſäumen nicht im Juny den ſüßen Honig aus den Stöcken zu nehmen und den Bienen nur einen kleinen Vorrath davon zu laſſen. Hierdurch werden dieſe Thiere dann gezwungen von den Herbſtblumen einzutragen und ſo den bitteren Honig zu bereiten den man im Monat Februar ſchneidet. Bei der Rückkehr des Frühlings bereiten die ſardiniſchen Bienen, ſowohl die in alten Baumſtämmen als in wirklichen Bienenſtöcken bauenden, übrigens einen trefflichen ſüßen Honig der ſo mild iſt wie in irgend einem anderen Lande und in Italien, und beſonders in Rom, ſehr geſchätzt und geſucht wird.

Sardinien, welches in dem Kermes bereits ein anderes für die Induſtrie nützliches Inſekt beſitzt, könnte ein noch koſtbareres haben wenn man es verſtünde es zu ziehen und zu benutzen; die Cochenille nämlich. Die indiſche lebt auf dem Cactus opuntia der faſt zu derſelben Gattung gehört wie der aus welchem man auf dem ſüdlichen Cap die lebendigen Hecken zieht und den man hier Figumorisca, Nopal oder in andern Ländern, indiſche Feige nennt. Wie man ſagt, ſind einige glückliche Verſuche mit der Cochenille angeſtellt, aber wieder aufgegeben worden.

Der Compilator Solinus *) iſt der einzige Schriftſteller des Alterthums der von einem zwar nur kleinen aber ſehr ſchädlichen Inſekt, Solifuga von ihm genannt, ſpricht, das die Geſtalt einer Spinne haben, Sardinien ausſchließend angehören, und deſſen in der Dunkelheit beigebrachter Stich

*) Jul. Solin. Polyhist.

tödtlich ſeyn ſoll. Nach ihm hält es ſich beſonders in den Silberminen auf. Jetzt kennt man kein Inſekt auf der Inſel auf welches dieſe Angaben paſſen, wenn man nicht etwa eine kleine ſchwarze Spinne dafür nehmen will, die jedoch hier nicht gefährlicher iſt als anderwärts.

Das Pflanzenreich.

Die reiche Vegetation auf dieſer Inſel hat ihr ſeit den Tagen des Alterthums bis jetzt den Ruf der Fruchtbarkeit verſchafft. Die Natur hat alle ihre Gaben ausgeſchüttet und an ſie wenigſtens darf man ſich nicht halten, wenn ungünſtige Schickſale und Unwiſſenheit der Menſchen dieſes Land von ſeiner einſtigen Stufe in dieſer Hinſicht herabſinken ließen. Die Cerealien und Nahrung gebenden Pflanzen machen noch jetzt den größten Theil des vegetabiliſchen Reichthums der Inſel aus und in guten Jahren, d. h. wenn es nicht ganz an Regen fehlt (denn die Jahre wo deſſen zu viel fiele, ſind faſt unbekannt hier) hat Sardinien noch immer ſehr reiche Ernten, deren Güte vielleicht die aller anderen Länder übertrifft.

Von Getraide und Hülſenfrüchten baut man beſonders hier vortrefflichen Waizen, Gerſte, Bohnen, Kichererbſen, Schminkbohnen und Linſen, wovon in guten Jahren bedeutend ausgeführt wird. Seit einiger Zeit hat man auch angefangen hin und wieder türkiſches Korn zu bauen. Die Küchengärten von Cagliari, Saſſari und Oriſtano ſind wegen der Menge und Güte der darin erbauten Scorzoneren, des Blumenkohls, der Artiſchoken und der eßbaren Diſteln berühmt. Die Melonen, die Waſſermelonen und alle Gurkenarten ſind von vortrefflichem Geſchmack.

Die Obſtbäume, dieſes für heiße Länder ſo wohlthätige Geſchenk, ſcheinen auf dieſer Inſel nach Maaßgabe ihrer

Digitized by Google

Nützlichkeit von der Natur vermehrt worden zu ſeyn. Die Gegenden von Saſſari und Oriſtano ſind mit Orangen-, Limonien-, Citronen- und Cedratbäumen bedeckt, und es bilden hier dieſelben wie bereits gemeldet, im Thale von Milis einen ſtundenlangen Wald. Der Granatbaum wächſt überall auf der Inſel und bringt Früchte von außerordentlicher Größe, und während ſechs Monate des Jahres erntet man eine ungeheure Menge vortrefflicher Feigen. Mandel-, Pflaumen-, Kirſchen-, Bruſtbeer-, Mispel- und Lazerolbäume ſchmücken faſt alle Gärten, und die Quittenbäume die man überall findet, tragen Früchte welche oft 2 bis 3 Pfund wiegen. Die Pfirſichen ſind, obſchon nicht beſonders groß, von ausgezeichnet gutem Geſchmack. Man zieht ebenfalls mehrere Arten Aprikoſen, unter denen die zu Cagliari albercocche lucenti (die glänzende Aprikoſe) genannte, am mehrſten geſchätzt wird. In dem nördlichen Theil der Inſel hat man mehrere Apfelarten, von denen verſchiedene, beſonders die ihrer Durchſichtigkeit wegen ſogenannten Eisäpfel, von vorzüglicher Güte ſind. Die Birnen von Saſſari und Iglesias ſind berühmt; auch der Nußbaum iſt in Sardinien einheimiſch gemacht worden und kömmt daſelbſt ſehr gut fort, iſt aber immer noch zu wenig allgemein.

Nicht derſelbe Fall iſt es mit dem Olivenbaum, der alle Höhen und Küſten der Inſel bedeckt. Die mehrſten wachſen wild, im nördlichen Theile der Inſel werden ſie jedoch mit großer Sorgfalt veredelt. Durch Einſchnitte in ihre Rinde gewinnt man noch ein ſehr geſuchtes Harz.

Der weiße Maulbeerbaum welcher dem Seidenwurme ſeine Nahrung giebt, hat ſich mit Leichtigkeit an das Clima von Sardinien gewöhnt und ſehr gut könnte die Inſel mit Italien im Seidenbau wetteifern, wenn die Bemühungen der Regierung und einiger Privatperſonen in dieſer Hinſicht beſſer wären unterſtützt worden.

Die Dattelpalme, von den Küſten der Berberei hieher verpflanzt, iſt im ſüdlichen Theil der Inſel,

Digitized by Google

vorzüglich um Cagliari, heimiſch geworden und bringt reife Früchte die jedoch immer einen herben Geſchmack haben, weil man die in Afrika übliche Zubereitung entweder nicht kennt oder vernachläſſigt.

Die köſtlichſte Frucht Sardiniens iſt aber die welche der Weinſtock in ſo reichem Maaße und ſo ausgezeichneter Güte giebt. Der Weinbau gehört hier zu den allgemeinſten Beſchäftigungen und faſt jeder Sardinier der Grund und Boden beſitzt, hat auch ſeinen Weinberg oder Wein-Garten. Wenige Länder der Welt bringen übrigens eine größere Verſchiedenheit guter Weine hervor.

Der indiſche Feigenbaum oder Nopal oder Figumorisca, muß auch zu den früchtebringenden Strauchwerken gezählt werden, weil ſeine Beeren ein beliebtes und allgemeines Nahrungsmittel abgeben und in ungeheurer Menge verzehrt werden *).

Außer dieſen Gewächſen, deren Früchte den Menſchen nähren, hat die Natur noch Sardinien mit einer Menge herrlicher Waldbäume und wildwachſender Sträuche und Pflanzen bedeckt, die theils den Thieren Nahrung geben, theils das Land ſchmücken, und man kann ſagen ſie hat hier ihren ganzen Reichthum ausgebreitet und nichts gleicht der Ueppigkeit der Vegetation auf dieſer Inſel.

Man ſieht ganze Wälder wilder Olivenbäume, aber in der Regel beſtehen die Waldungen der Höhen und Berge aus mehreren bunt durch einander gemiſchten Baumarten und man findet hier faſt alle Arten von Eichen, die Steineiche, Korkeiche und grüne Eiche, ferner den Ahorn, die Pappel, die Buche, die Aeſche, die Ulme, den Eibenbaum, die Fichte, die Weide, den Johannisbrodbaum, die wilde Pinie, wilde

*) Der Saft dieſer Beeren wird in den Küchen gebraucht und ein Syrup daraus bereitet. Die ausgequetſchten Schaalen und der Abgang dienen zur Schweinemaſt.

Digitized by Google

Birn= und Pflaumenbäume, die Erle, die Stechpalme, den Lorbeer=, den Holunder=, den Wachholderbaum, den Lotus, die Alaterne, den Piſtacienbaum, den Maſtixbaum, das Ciſtenröslein, den Spindelbaum, die Cypreſſe, den Buxdorn, den Sperberbaum, den Hagedorn, den Erd=beerbaum, die Cornelkirſche, den Geisklee, den Tragant=baum ꝛc.

Seit einigen Jahren hat ſich die Zahl der Einwohner vermehrt welche ihre ländlichen Wohnungen ſchmückend, zu den einheimiſchen Bäumen und Geſträuchen fremde hinzufüg-ten die ſich durch ihren Wuchs oder ihre Blüthen auszeich-nen, und ſo ſieht man denn in der Gegend von Cagliari, Saſſari, Alghero und Oriſtano, den Sumach, die Robinia, den chineſiſchen Maulbeerbaum, die Aloe, die orientaliſche Platane, die Caſſia und mehrere andere Arten ausländiſcher Gewächſe.

Die Beſchaffenheit des Climas und die Fruchtbarkeit des Bodens haben jedoch noch wichtigere Verſuche anſtellen laſſen um ausländiſche Gewächſe einzuführen und dadurch die Gegenden zu bereichern, welche weniger in der Induſtrie zurückgeblieben ſind. Die Anpflanzung des Zuckerrohrs, des Indigos und des Baumwollenſtrauches haben die befriedigendſten Reſultate gewährt; leider ſind dieſe glück-lichen Anfänge aus Mangel an Mitteln, Beharrlichkeit und Aufmunterung von Seiten der Regierung aber wieder liegen geblieben. Dagegen iſt der Tabaksbau ſeit längerer Zeit ſchon allgemein geworden und bildet, vorzüglich in dem nördlichen Theil der Inſel, einen Hauptculturzweig.

Auch der Anbau des Safran und der Soda wer-den jetzt, jedoch nicht mit ſonderlichem Fleiße, betrieben, und noch mehr werden Hanf und Flachs vernachläſſigt, die den-noch vortrefflich hier gedeihen. Den Senf beachtet man nicht, und eben ſo geht es mit dem binſenartigen Pfriemen-kraut (spart) das in den ſandigen Küſtengegenden von ſelbſt wächſt und zur Verfertigung von Matten und dergleichen vortrefflich iſt.

Digitized by Google

Beſſer beachtet als dieſe wird die Zwergpalme, die für manche Gegenden Sardiniens und namentlich die ſteinigen und ſandigen, eine beſondere Vorliebe zu haben ſcheint und die man in Sorſo, zu Saſſari und auf St. Antiocho, Palmizzu, zu Alghero aber Magalon nennt. Ihre Blätter, kleiner wie die der Palme, ſind auf dieſelbe Art geſtellt. Man macht im Lande Beſen daraus. Die Wurzeln und das Mark, beide weiß und feſt wie der Kern in der Artiſchoke, werden roh gegeſſen und ſind nährend und von recht angenehmen, wiewohl etwas bitterlichem Geſchmack. Man hat nachgerechnet daß in ſchlechten Kornjahren an 600,000 Stück in Saſſari verzehrt wurden. Dieſes holzige Gewächs wuchert von ſelbſt fort und ſchlägt immer von neuem aus, mag man es noch ſo dicht an der Erde abſchneiden, wenn nur etwas Wurzel ſtehen bleibt. Aber das wahre Mittel gegen Hungersnoth, die Kartoffel, iſt in Sardinien trotz den Bemühungen einiger Freunde der Menſchheit, in großem Mißcredit und durchaus nicht verbreitet, und man findet ſie nur zuweilen bei einigen Liebhabern in Gärten mit Pataten und Erdbirnen zuſammen.

In Ogliaſtra und dem ſüdlichen Theile der Inſel, wachſen Trüffeln, deren Geſchmack und Geruch an die aus Piemont erinnert.

Sardinien iſt reich an Farbekräutern wie Färberröthe, Saflor und Orſeille, und an Arzneipflanzen, unter denen ſich die Saſſaparillwurzel durch ihren Ueberfluß auszeichnet. Von letzteren macht man alle Jahre bedeutende Ernten, nicht allein auf dem Limbara-Gebirge, welches gleichſam der botaniſche Garten der Inſel iſt, ſondern auf allen Bergen, wo die ſchönſten Zierpflanzen, die durch die Kunſt noch verſchönert werden, wild wachſen.

Eine der Pflanzen welche die Inſel hervorbringt und von der man lange Zeit glaubte, ſie gehöre ihr allein, war im Alterthume der üblen Wirkungen wegen berühmt, die ſie bei

Digitized by Google

denen erregte welche ſie genoſſen. Die Alten nannten ſie das herba Sardonia oder herba Scelerata *) und behaupteten, daß derjenige welcher davon genöſſe, in ſchreckliche Convulſionen verfiele, und da ſich dabei beſonders die Geſichtsmuskeln verzögen, es das Anſehn habe als ſtürbe der Unglückliche vor Lachen, woher denn auch dieſe Todesart und überhaupt jedes erzwungene Lachen, den Namen des ſardoniſchen Lachens erhielt. Dabei ſchildern ſie dieſe Pflanze als eine Art von Eppich, der an dem Rand der Brunnen wachſen und das Waſſer derſelben vergiften ſoll, und dieſe Bezeichnung reicht hin, uns in dieſem Gewächs den breitblätterigen Waſſereppich erkennen zu laſſen, eine perennirende Pflanze, die Sardinien nicht allein angehört, ſondern die ſich faſt überall an Waſſergräben und den Ufern der Teiche findet, und deren Saft man vorzüglich bei großer Hitze und in heißen Ländern für ſehr nachtheilig hält. Die Kühe lieben dies Gewächs übrigens außerordentlich und genießen es ohne allen Schaden, doch ſucht man es in Sardinien ſoviel als möglich auszurotten.

Beſondere Erſcheinungen und Eigenheiten der Inſel.

Zu den bemerkenswertheſten Eigenheiten Sardiniens und worin es wirklich vielleicht einzig iſt, gehört, daß dieſe Inſel durchaus kein reißendes und giftiges Thier hat; eine Sache, die von den alten ſardiniſchen Schriftſtellern den Vorbitten des heil. Januarius und des heil. Protus zugeſchrieben wird, welche um das Jahr 300 nach der Inſel Aſinara verbannt wurden. Dieſe guten Leute vergeſſen jedoch dabei, daß Pauſanias und Silius Italicus

*) Pausanias in Phocic. — Plin. Hist. nat. — Jul. Solin. Polyhist.

dieſes Umſtandes ſchon gedachten ehe noch von chriſtlichen Glaubensmártyrern die Rede war, und daß man dies als eine Wohlthat der Vorſehung zu betrachten hat, deren phyſiſcher Grund ſchwerlich zu entdecken ſeyn dúrfte.

Der Grund dagegen warum die Natur hier die Quadrupeden verkleinert, iſt leichter einzuſehen; er entſpringt lediglich aus der gewóhnlichen Temperatur und der Art des Climas der Inſel, und iſt nichts anderes als die langſame, von Geſchlecht zu Geſchlecht ſich übertragende Wirkung der fortwáhrenden Trockenheit der Atmosphäre auf den thieriſchen Organismus. Dieſe Trockenheit entzieht den Kräutern ihren Saft, verhärtet die Erde und láßt die Quellen verſiegen, und die hieraus entſpringenden Uebel verbunden mit dem Mangel, treffen ſo gut die Fleiſch= als die Gras freſſenden Thiere, die wildlebenden als die Hausthiere, wenn dieſelben nicht durch beſondere Pflege oder durch eigne Umſtände in ihrer Organiſation dagegen geſchützt werden. Wirklich iſt auch in Sardinien faſt kein lebendes Weſen vor den Einwirkungen der Trockenheit der Atmosphäre geſichert, welche den Muth dámpft und den Kórper zuſammenzieht, verkleinert und verkürzt. Der Menſch ſelbſt iſt hiervon ein Beweis, denn im Allgemeinen ſind die Sardinier frei von kórperlichen Mißgeſtaltungen, aber trocken, klein und mager, und es iſt nichts ſeltener unter ihnen als ein hoher Wuchs und Fülle.

Eine andere bemerkenswerthe Eigenheit iſt, daß die Hunde in dieſem Lande, trotz der Hitze und der Trockenheit des Climas, dem Tollwerden nicht unterworfen ſind, und es iſt faſt beiſpiellos daß hier ein Hund, obſchon es deren unzáhlige giebt, wüthend geworden wáre. Einige Perſonen ſchreiben dieſe glückliche Ausnahme der im Lande üblichen Vorſicht zu, den erſten Wurf der Hündinnen zu vernichten, da dieſer mehr Neigung zu dieſer ſchrecklichen Krankheit haben ſoll; Andere glauben, es rühre daher, weil die Hunde hier kurze Haare haben, die von dieſer Art aber dieſem Uebel weniger als die langhárigen unterworfen ſeyen, welche letz=

tere nicht auf der Inſel naturaliſirt ſind. Eine vielleicht plauſiblere Urſache dürfte die ſeyn, daß Sardinien keine Wölfe hat und daß in andern Ländern nur zu oft die Wuth den Hunden von dieſen Thieren erſt mitgetheilt wird.

Sardinien, das ſo vieler andern natürlichen Vorzüge genießt, iſt jetzt des prachtvollen Wunders beraubt, womit die Einbildungskraft des Solinus es beglückt hat und das ſeitdem in gereimten lateiniſchen Verſen beſungen worden iſt *). Die ſardiniſchen Frauenzimmer nämlich welche doppelte Augäpfel gehabt haben ſollen, ſcheinen keine Nachkommenſchaft gefunden zu haben, eben ſo wenig hat man irgendwo auf der Inſel jene wunderbaren Quellen aufzufinden vermocht, die das Geſicht des unſchuldig vor Gericht Geſtellten ſtärken und ſchärfen und den Meineidigen des Augenlichtes berauben. Glücklicherweiſe hat jetzt die Gerechtigkeit ſicherere Mittel entdeckt das Verbrechen an den Tag zu bringen als dergleichen miraculöſe Waſſerproben.

*) Cajus Julius Solinus war ein lateiniſcher Grammatiker der unter der Benennung Polyhistor eine Sammlung hiſtor. und geograph. Notizen über mehrere Länder herausgab, die aber nichts als ein Gemiſch ohne Kritik und Geſchmack iſt, über welche Saumaiſe einen gelehrten Commentar ſchrieb. Man hat dem Solinus den Beinamen des Affen des Plinius gegeben, von dem er übrigens ein Zeitgenoſſe war.

Digitized by Google

Digitized by Google

Dritte Abtheilung.

Sardiniens Ackerbau, Induſtrie, Handel, wiſſenſchaftliche Bildung, phyſiſcher und moraliſcher Charakter der Einwohner, deren Sprache, Sitten und Gebräuche.

Digitized by Google

Digitized by Google

Erſtes Capitel.

Von den Stoffen und Erzeugniſſen in Sardinien. — Ackerbau, Induſtrie — Handel — Aus- und Einfuhr — Handelsbilanz — Abgaben und öffentliche Einkünfte. —

Der Verfall des Ackerbaues, die Verminderung der Induſtrieproducte und das Hinſchmachten des Handels, rühren weniger von den politiſchen Verhältniſſen her in welchen dieſes Land ſich vor der Gelangung des Hauſes Savoyen auf den Thron befand, als von dem herrſchenden Charakter der Nation, mit einem Worte, von dem moraliſchen Zuſtande des ſardiniſchen Volkes. Dieſe Nation vereint mit ſchönen und achtungswerthen Eigenſchaften, von denen ſie mehr als einen Beweis gegeben hat, gleichſam urſprüngliche und erbliche Fehler die ganz dazu geeignet ſind, die Fortſchritte des Ackerbaues, des Handels und der Induſtrie, dieſe unverſieglichen Quellen des Reichthums und des Wohlbefindens für jedes weiter in der Civiliſation gerückte Land, zu hemmen. Die hartnäckige Anhänglichkeit der Sardinier an die gewohnten Gebräuche macht ſie für alle neue Methoden ſchwer zugänglich; ihre nationale Eitelkeit läßt ſie das Fremde verachten und die Hitze ihres Climas raubt ihnen die Neigung zur Arbeit um ſo mehr, jemehr die Fruchtbarkeit ihres Bodens und ihre außerordentliche Mäßigkeit ſie nicht dazu zwingt.

Ackerbau. Obſchon die Sardinier durch ihre Gewohnheiten und ihre Lebensart ganz darauf hingewieſen

Digitized by Google

zu ſeyn ſcheinen von den Früchten des Bodens zu leben, ſo iſt doch der einſt in ihrem Lande ſo blühende Ackerbau, ſeit manchem Jahrhundert ſehr gegen den in anderen Ländern zurückgeblieben. Der Boden hat nichts von ſeiner alten berühmten Fruchtbarkeit verloren, aber die ſo ihn bearbeiten ſind in der Kultur deſſelben nicht fortgeſchritten und es wird in dieſer Hinſicht hinreichend ſeyn zu ſagen, daß man ſich noch heutiges Tages in Sardinien deſſelben Pfluges bedient, deſſen ſich einſt die Griechen und Römer bedienten *). Die Handhabe dieſes Inſtrumentes iſt kurz und perpendicular wie bei den Alten und die Scharre greift nur einmal und ſo oberflächlich ein, daß ſie kaum eine Furche von einem halben Fuß zieht.

Die alten Gebräuche und Gewohnheiten werden ſtreng gewiſſenhaft bei den Feldarbeiten beobachtet und nichts in der Welt vermag den ſardiniſchen Landmann dahin zu bringen, anders hierin zu handeln als er es von ſeiner Kindheit an geſehen hat. Er würde glauben man wolle ſich luſtig über ihn machen wenn man ihm vorſchlüge, einmal da Roggen zu ſäen wo er gewohnt iſt Waizen auszuſtreuen oder ſeinen Weinbau auf eine andere als die bisherige Art zu treiben, oder Kartoffeln anzupflanzen, die ihm doch ſo oft ſehr zu ſtatten kommen würden.

Die ſchwache Bevölkerung gehört gleichfalls zu den Haupturſachen des Verfalls des Ackerbaues. Man hat berechnet daß auf einer Strecke von 70 Stunden Länge und 36 Breite, nach Abzug der Greiſe, Weiber, Kinder und Städtebewohner, die Arbeiten des Ackerbaues 18 bis 20,000 Menſchen allein obliegen, und die nothwendige Folge davon iſt, daß jetzt nicht viel mehr als der dritte Theil der Oberfläche der Inſel angebaut wird, das übrige aber wüſt liegt.

*) Der ſardiniſche Pflug iſt gänzlich der amaxes der Griechen und das plaustrum der Römer und es findet nur der Unterſchied in der Beſpannung ſtatt, daß man die Ochſen nicht mehr im Joch ſondern mit der Stirn ziehen läßt.

Digitized by Google

Was ferner auf den Ackerbau in dieſem Lande ſchädlich wirkt iſt, daß im Allgemeinen die Felder nicht befriedigt ſind mit Ausnahme derer in der Campidano von Cagliari, welche mit der Figumorisca (cactus opuntia) umzäumt ſind die den Nachtheil ihres zu üppig wucherndern Wuchſes durch vielfache Vortheile reichlich erſetzt, denn dieſe Umzäunungen ſind ein guter Schutz gegen die heftigen Winde und das Wild und feſſeln den Eigenthümer mehr an ſeinen Beſitz.

Nichts hat aber vielleicht dem Ackerbau dieſes Landes mehr geſchadet als die Communländereien, ein trauriges von den Barbaren ererbtes Syſtems von dem man ſich noch nicht überall loszumachen verſtanden hat und von deſſen Einführung an ſich das Sinken des Ackerbaues in dieſem Lande herſchreibt. Blos die mit Mauern oder Hecken umgebenen und nicht lehnspflichtigen Güter, werden als Erb- und beſonderes Eigenthum betrachtet; aller andere Boden, vidazzoni genannt, iſt durch eine eingebildete Linie nach ſeiner Größe in zwei oder mehrere Strecken getheilt von denen immer nur eine beſäet wird, während die andere, Pabarili geheißen, unbebaut liegen bleibt und blos zur Viehweide dient. Das auf dieſe Art zur Saat beſtimmte Feld, wird nun unter diejenigen vertheilt die ſich zum Anbau deſſelben melden, was entweder durch das Loos oder auch durch den muthmaßlichen Beſitz oder auf ſonſt eine den Gewohnheiten des Ortes entſprechende Art beſtimmt wird, wenn es Communland iſt, oder durch die Wahl des Eigenthümers, wenn ein ſolcher Grundherr vorhanden iſt. Im nächſten Jahre nimmt man dann die andere Strecke und ſofort, wenn das Ganze aus mehreren Theilen beſteht, aber das Brachland bleibt dabei ſtets zur Hütung offen bis es wieder an die Reihe kommt, ſelbſt wenn es auch Privatsbeſitzern gehörte.

Dieſer, der Bodencultur ſo nachtheilige Gebrauch iſt aber dermaßen eingewurzelt, daß er die Grundlagen der Ruralgeſetzgebung des Landes bildet und nothwendig dem Landmann das Intereſſe an ein Feld oder eine Wieſe raubt, welches er an demſelben haben würde, wenn es nur für ihn und

Digitized by Google

durch ihn gedieh. Daher kömmt es auch daß man ſich maſchinenmäßig auf das beſchränkt was die Gewohnheit gezeigt hat und ſich lediglich mit dem Anbau des Waizens und der Gerſte begnügt. Künſtliche Wieſen ſind gänzlich unbekannt, obſchon dieſe Art von Eintheilung in Schläge nur im Fall der Himmel günſtig iſt, dem Menſchen Nahrungsmittel, den Thieren aber dagegen gar keine, oder nur geringe verſchafft. Daher kömmt es auch daß in fruchtbaren Jahren die Erzeugniſſe um den allerniedrigſten Preis verſchleudert werden und dafür in Zeiten des Mißwachſes gar keine Hülfsquellen übrig bleiben.

Mit Ausnahme des Feigenbaumes ſind die Obſtbäume, deren Cultur übrigens bei weitem noch zu wenig beachtet wird, lange nicht hinreichend genug um im Fall von Mißwachs der Feldfrüchte eine Aushülfe gewähren zu können, denn alles was die Natur nicht von ſelbſt hervorbringt, iſt ſowohl an Obſt- als anderen Bäumen ſehr ſelten auf Sardinien, und auch hier ſind es die Vidazzoni, dieſes traurige Communhuthſyſtem, welche die Inſel der großen Gewächſe berauben, da Niemand ſich verſucht fühlt offene Feldmarken welche die Gemeinde das Recht hat abzuhüthen, mit Bäumen zu verſehen. Deswegen ſind die Wege und die weiten Ebenen ſo gänzlich ſchattenlos den brennenden Strahlen der Sonne ausgeſetzt, der ländliche Haushalt entbehrt an den Baumblättern ein Mittel mehr zum Unterhalt der Thiere, die Dünſte werden nicht angezogen um als Regen das Land zu erquicken, und man hat einen Damm weniger gegen Ueberſchwemmungen.

Die von dem vorigen König Victor Emanuel erneuerten Ermahnungen und Verordnungen zur Anpflanzung von Bäumen und beſonders zur Veredlung des Oelbaumes, haben nur zu wenig Erfolg gehabt. In der Mitte des vorigen Jahrhunderts, unter Carl Emanuel IV Regierung, befliſſen ſich alle Behörden und alle aufgeklärten Einwohner die Einführung des Maulbeerbaumes und des Seidenbaues zu betreiben; ſelbſt von den Kanzeln herab ſuchte

man dafür zu wirken; es war gleichſam eine Art philantropiſcher Aufſchwung, allein obſchon alle Verſuche vollkommen befriedigend ausfielen, ſo iſt doch das Ganze bis jetzt nichts als Verſuch geblieben *).

Ebenfalls hat man den Gedanken gehabt, Verſuche zur Veredlung der Dattel-Palme (phoenix dactylifera) zu machen, die in Sardinien heimiſch geworden iſt und von der man um Cagliari herum ſehr ſchöne, kräftige Exemplare ſieht. Unter gewiſſen Umſtänden kömmt die Dattel hier zur Reife und man hat ſo ſchöne Trauben geſehen, wie die von Tunis kommenden. Allerdings hat die Frucht eine gewiſſe Strenge, welche ſich jedoch leicht würde entfernen laſſen, wenn man ſie der Gährung unterwürfe die nothwendig iſt um ſie zu bräunen, ihr Fleiſch zu erweichen und den Zuckerſtoff in ihr zu entbinden. Durch Oculirung könnte man die Arten verbeſſern und vervielfachen. Man zählt in Aegypten 70 Arten von Datteln und es würde nicht ſchwer halten dieſe Frucht in Sardinien zu großer Vollkommenheit zu bringen, da das Land Ueberfluß an Waſſer und Sumpfgegenden hat; Dinge welche die Dattelpalme liebt.

Der Ritter Angioy, welcher bereits die Indigopflanze in Sardinien eingeführt hat, wandte viele Koſten auf, um den Baumwollenſtrauch zu naturaliſiren. Seine Verſuche gelangen vortrefflich; er erzielte ſehr ſchöne Baumwolle von 12 verſchiedenen Qualitäten: nun ließ er Maſchinen zum Krempeln und Spinnen bauen, aber alles iſt vernichtet worden und die Verſuche der Regierung die Sache wieder in Gang zu bringen, blieben vergebens.

---

*) In Frankreich dauerte es gleichfalls ſehr lange, ehe ſich der Seidenbau, jetzt eine Quelle des Nationalreichthums, zu heben begann. „Der Maulbeerbaum kam im 15ten Jahrhundert nach Frankreich, aber es bedurfte mehr als ein Jahrhundert, um den Menſchen die Nützlichkeit deſſelben einleuchten zu laſſen. . . Colbert that das Möglichſte um ſeinen Anbau auszubreiten, aber ſoviel er pflanzen ließ, ſoviel wurden wieder von den Bauern umgehauen.“ (Encyclopädie.)

Ein anderer Vaterlandsfreund, der Vicomte von Flumini, wandte einen Theil ſeines Vermögens daran den Anbau des Zuckerrohres einzuführen, das in Gegenden von gleicher Beſchaffenheit ſo wohl gedeiht, und gewiß würden dieſe Verſuche das beſte Reſultat gegeben haben, wenn der Stumpfſinn der Einwohner die Anſtrengungen dieſes aufgeklärten Agronomen, der ſich bereits durch den Wiederaufbau eines verfallenen Dorfes wohl verdient um das Land gemacht hatte, nicht hätte ſcheitern laſſen. Seine Beſtrebungen wurden bald ein Gegenſtand des Neides, und Unwiſſenheit und Bosheit ſchienen einen Bund gegen ihn zu machen um ihm nach Kräften entgegen zu arbeiten.

Die Anhöhen um Saſſari, Oriſtano und Ogliaſtra ſind mit Orangen-, Limonien-, Cedrat- und Citronenbäumen bedeckt. In Oriſtano und Saſſari cultivirt man dieſe Bäume und zieht doch einigen Nutzen von ihnen, in Ogliaſtra dagegen läßt man, ein paar tauſend Citronen abgerechnet die verkauft werden, alles umkommen, Blüthen und Früchte. Zwar ſammelt man die Früchte der Gärten oder vielmehr des Orangenhaines im Thale Milis, aber die Blüthen durchbalſamen ohne Nutzen für die Einwohner die Luft. Mehrere Provenzalen hatten von der ſardiniſchen Regierung die Erlaubniß erhalten zu Milis einige Brennereien anzulegen; man arbeitete eine Blüthenzeit über und es kam etwas Geld in das Land; als man jedoch das nächſte Jahr wiederkehrte, waren die Werkſtätten zerſtört, die Utenſilien zertrümmert oder geraubt, und die Speculation hatte damit ein Ende.

Die Waldungen im Innern geben Holz jeder Art, das man aber aus Mangel an ſchiffbaren Flüſſen nicht benutzt. Der Ritter St. Real, ehemaliger Intendant der Minen und Waldungen, ließ nicht weniger als 12000 große Stämme für die Marine anſchlagen.

An den weniger ſteilen Abhängen am Ufer des Meeres, dem ganzen ſüdlichen Theile der Inſel, ſelbſt dicht in der Nähe der Hauptſtadt, wachſen von ſelbſt in ungeheurer

Menge der rothe Wachholderſtrauch, der Maſtixbaum und das Ciſten- oder Felſenrösſein, die, wenn man nur wollte, der häuslichen Oekonomie und dem Handel reichen Ertrag geben würden; allein — man will nicht. Durch Einſchnitte in den Wachholderbaum gewinnt man jenes weiße Wachholderharz (Sandarach) aus welchem man Firniß bereitet und das Holz giebt durch Deſtillation ein Oel, welches in manchen Krankheiten der Schaafe mit Nutzen angewendet wird. Aus dem Maſtixbaum weiß man in Sardinien keinen andern Nutzen zu ziehen als ein Oel von unerträglichem Geruch zu machen. Der harzige Saft welcher aus dem Ciſtenröslein ſchwitzt, giebt das in der Pharmacie ſo bekannte Laudanum und ſowohl das Holz als die Wurzeln dieſes ſchönen Strauches, und mehr noch die des rothen Wachholderbaumes, ganz vorzüglich aber die des Maſtixbaumes, gewähren dem Ebeniſten oder Kunſttiſcher ein vortreffliches Material; in Sardinien aber, wo ſich dies alles in ſo großem Ueberfluſſe findet, wird es nicht geachtet und lediglich auf dem Heerde verbraucht.

Induſtrie. Wenn die Sardinier einen Theil der natürlichen Schätze die ihnen die Natur verlieh, ſchlecht oder gar nicht benutzen, ſo darf man doch dieſerhalb nicht glauben daß es ihnen ganz an Kunſtfleiß fehle; ja ſie erſtrecken dieſen zum Theil auf eine größere Menge Dinge als man ihrer natürlichen Trägheit nach vermuthen ſollte. Indeß dehnt ſich dieſer Kunſtfleiß in einem armen und wenig bevölkerten Lande natürlich auch nur auf Gegenſtände des gewöhnlichen Lebens und Bedürfniſſes aus, und erhebt ſich nicht bis zu denen des Luxus, die man weder kennt noch zu befriedigen vermag.

In der Kunſt Schaaf- und Ziegenkäſe zu machen, ſind die Sardinier berühmt und Neapel verſorgt ſich von hier aus mit dieſer Waare. In einigen Theilen des Landes macht man auch Kuhkäſe; jedoch nur wenig. Man giebt demſelben hier die Geſtalt einer Birne.

Außer dem vortrefflichen Wein bereitet man zu Bil-

Digitized by Google

lacidro, San Luſſurgiu und in der Barbargia Branntwein, den man heißes Waſſer (acqua ardente) nennt und der dieſen Namen vollkommen verdient.

Aus der Wolle der ſchwarzen Schaafe, die man abſichtlich vermehrt, verfertigt man auf dem Lande einen groben Stoff, den man forese nennt, und von welchem man Decken, Säcke und jene großen, ſpitzigen Capuzen macht, die ein Hauptſtück der Kleidung des ſardiniſchen Landmannes ſind; auch macht man aus demſelben, jedoch etwas feiner und dichter gewebten Zeuge, Mäntel und Reiſekleider, die gleich gut gegen Kälte und Regen ſchützen.

In einigen Dörfern werden ordinäre Seidenzeuge und Tücher gewebt, die recht gut ſind; in andern Zwirnſtrümpfe von vortrefflicher Qualität. In der Barbargia Ollolai wirkt man Teppiche und grobe Hausleinwand; in der Barbargia Belvi werden Tafeln und Bretter von Nuß- und Kaſtanienholz geſchnitten und in den um die Städte liegenden Dörfern, Topfwaaren verfertigt.

Cagliari zeichnet ſich durch eine höhere Induſtrie aus. Die hier gemachten Goldſchmidts- und Schlöſſerarbeiten ſind nicht ohne Verdienſt. Es giebt einige Seifenſiedereien und Lohgerbereien die von Fremden errichtet worden ſind. Der hier gebackene Schiffszwieback ſowie die Stärke, das Mehl und vorzüglich die Nudelwaaren, haben einen verdienten Ruf. Auch hat ſich die Hauptſtadt eines Induſtriezweiges von Bedeutung bemächtigt. Es iſt dies nämlich die Pulverfabrik. Ehedem gab es nur eine in dem Dorfe Iſili, die ſehr ſchlechte Waare lieferte. Die zu Cagliari errichtete wird auf Rechnung des Königs geführt. Die Kohlen dazu geben die im Lande wachſenden Erlen; den Salpeter liefern die Hirten, welche ihn auf folgende Art gewinnen. Sie machen in den von der Natur in den Hügeln und Bergen angebrachten Höhlen welche den in der Nachbarſchaft weidenden Schaafheerden zum Zufluchtsort dienen, eine ungefähr 1 Fuß hohe Unterlage von feiner und leichter Erde und wenn dieſe nun durch den lan-

Digitized by Google

gen Aufenthalt der Thiere in dieſen Höhlen während der Sommerhitze gehörig mit dem Urin derſelben durchzogen iſt, dann miſchen ſie dieſelbe mit reiner Aſche und ſchütten die Maſſe in Fäſſer, aus welchen ſie dann ein mit Nitrum geſchwängertes Waſſer ziehen, das durch Verdunſtung den feinſten Salpeter giebt der bei der Reinigung in der königl. Raffinerie, nicht mehr als 25 bis 30 Procent verliert.

Ehedem, und bevor der Gebrauch der künſtlichen Soda dieſen Erwerbszweig in Verfall gerathen ließ, gewannen die Landleute Sardiniens blos durch das Abbrennen der Salzkräuter und durch das Einſammeln der Aſche derſelben, eine bedeutende Menge natürliche Soda.

Der Tabak aus der königl. Tabaksfabrik zu Saſſari, wird aus den Blättern die man im nördlichen Theile der Inſel erbaut, verfertigt und nähert ſich in Güte dem ſpaniſchen.

Das Oel iſt ein Hauptzweig der ſardiniſchen Induſtrie. Man macht eine große Menge, allein es iſt nur ſchlecht und es giebt hier nur eine Art für den Tiſch und die Lampe. Das am Cap von Saſſari, der Provence der Inſel, gewonnene, iſt jedoch etwas beſſer und es wird viel davon ausgeführt. Auch zu Cagliari macht man ziemlich gutes, doch iſt die Kunſt es zu bereiten noch ſehr zurück und man iſt weit davon entfernt ſowie in Aix es zu verſtehen aus der Olive alles Oel zu ziehen welches ſie enthält. Durch nochmalige Auspreſſung erhält man an jenem Orte eine zweite Oelſorte die der erſteren nicht ſehr nachſteht; in Sardinien wird nach der erſten Auspreſſung alles weggeworfen.

Die Arbeit, den Handel und den Gewinn des Thunfiſchfanges überlaſſen die Sardinier faſt gänzlich den Ausländern. Die Tonnares gehören zum Theil dem Könige, zum Theil einigen großen Grundbeſitzern von welchen ſie an reiche Privatperſonen verpachtet werden, die, zufrieden mit einem mäßigen Gewinn, den ſie jedoch bedeutend erhöhen

Digitized by Google

könnten, im Voraus den Ertrag des Fanges, genueſiſchen, neapolitaniſchen und ſicilianiſchen Kaufleuten verhandeln. Die Unternehmer dieſes Fiſchfanges ſind faſt immer Ausländer und gemeiniglich Sicilianer welche das Salz zum Einſalzen mitbringen, während dasſelbe im Lande ſelbſt ſo reichlich und in beſter Qualität zu haben iſt, von ihnen aber nicht genommen werden kann, weil es an Vorrichtungen fehlt um es zu pulveriſiren und es ſo zur Zubereitung des marinirten Thunfiſches geſchickt zu machen. Eben ſo wenig wendet man hierzu das Oel des Landes an und der zur Conſumtion im Lande nöthige marinirte Thun, kömmt erſt wieder von Genua und Marſeille hieher.

Derſelbe Fall iſt es ſo ziemlich mit den **Korallen**. Die weſtlichen Gewäſſer der Inſel, vorzüglich in der Gegend von **Alghero**, ſind ſo reich mit dieſer Thierpflanze geſegnet, wie die Küſten der Barbarei, allein man überläßt gegen die geringe Abgabe von 20,000 Franks den Neapolitanern und Corſen die Fiſcherei, welche einen Betrag von einer Million jährlich einbringt. Die Seeleute von **Porto-Conte** und die gewerbfleißigen Bewohner von **San Pietro** haben indeß in neuerer Zeit angefangen die Korallenfiſcherei mit Thätigkeit zu betreiben und vielleicht gelingt es dieſen Letzteren, die den Sardiniern bereits zeigten daß ihre Gewäſſer nicht wie man glaubte, von den Sardellen und Anſchoven verlaſſen ſind, denſelben auch noch begreiflich zu machen daß ſie in ihrem Meere vielleicht eben ſo viele und eben ſo gute Korallen aufzufinden vermögen, als dies an der afrikaniſchen Küſte geſchieht. Was man bis jetzt hier davon gewinnt, wird roh nach Livorno, Genua und Marſeille verſendet, da es Niemanden im Lande giebt der die Kunſt verſteht die Korallen zuzubereiten und zu poliren.

Erzeugniſſe des Handels. Aus- und Einfuhr. Mit einer ſo wenig vorgerückten Induſtrie, kann Sardinien natürlich in Betreff ſeiner Handelsbeziehungen mit Europa, nur mit ſeinen rohen Stoffen die ſein Boden und das Meer giebt, in Anſchlag kommen.

Unter den Naturproducten der Inſel ſteht in Betreff der Ausfuhr der Waizen oben an und dieſem folgen die übrigen Cerealien und Hülſenfrüchte. Aber die Ausfuhr iſt nicht frei ſondern im Gegentheil ſehr beſchränkt. Die ganze Geſetzgebung in Hinſicht auf die Getraideausfuhr, beſteht in einer 1754, in Folge einer Hungersnoth, deren ſchmerzliches Andenken ſich in jeder Zeile derſelben ſowie in dem Eingange offenbart, gegebenen Verordnung, durch welche das Prohibitivſyſtem und die ſeit ſo lange ſchon im Volke herrſchenden Vorurtheile gegen die Kornaufkäufer und Monopoliſten gleichſam geheiligt werden *). Hieraus iſt aber das für Sardinien entſtanden was aus ſolchen Verordnungen in allen Ländern zu entſtehen pflegt. In fruchtbaren Jahren, wie z. B. 1782, hat man den Waizen für das bloße Fuhrlohn weggegeben oder das Vieh damit gefüttert, während in Jahren der Hungersnoth wie 1728, 1753 und 1815, Mangel und Elend Epidemien erzeugten und Tauſende wegrafften. Es liegt in der Natur daß ohne außerordentliche Einwirkung wenigſtens mittelmäßige Aernten auf ausgezeichnet gute zu folgen pflegen und da nun die in Sardinien beſtehenden Geſetze den Aufkauf des Getraides und die Aufſpeicherung deſſelben im Magazine unterſagen, ſo iſt die natürliche Folge, daß man dann vom Auslande theuer zurückkaufen muß was man erſt für einen Spottpreis hingab.

Die Regierung wacht übrigens mit ängſtlicher Sorgfalt darüber, daß nur dann erſt die Erlaubniß Getraide auszuführen, oder wie es im Lande heißt, die Sacca ertheilt wird, wenn man daſſelbe leicht entbehren zu können glaubt. In geſegneten Jahren beträgt die Ausfuhr 7 bis 800,000 Starelli **) Waizen die zuweilen einen Ertrag von 4

*) Der Gebrauch dieſe Menſchen mit Schmachbenennungen zu belegen iſt ſehr alt; ſchon im Mittelalter nannte man ſie Dardanarii, pentapole, cociones und coquini, ein Wort welches in die franzöſiſche Sprache übergegangen iſt.

**) Ein Starello enthält ohngefähr 2 Dresdner Scheffel.

Millionen Franks geben. Außerdem wird ohngefähr für 20 bis 25,000 Fr. anderes Korn und Hülſenfrüchte ausgeführt. Ehemals gab es nur die beiden Ausfuhrpunkte Cagliari und den Golf von Palmas; jetzt hat man jedoch längs der ganzen Küſte noch 12 andere Häfen dieſem Verkehr geöffnet.

Nach dem Getraide, wenn die Sacca oder Ausfuhr erlaubt iſt, giebt der Thunfiſchfang den wichtigſten Ertrag; leider hat ſich derſelbe jedoch ſehr vermindert. Es ſind dermalen nur noch 6 Tonnares zu Porto-Scus, zu Porto-Paglia, zu Flumentorgiu bei den Salinen, zu Iſola Piana und zu Vinagra, im Gange, wo man in gewöhnlichen Jahren ohngefähr 18,000 Fiſche fängt, die etwa 50,000 Franks abwerfen. Ehedem gab es Zeiten, wo das Dreifache gewonnen wurde.

Das Oel iſt kein unbedeutender Artikel; man führt davon etwas nach England, Malta und Trieſt aus, doch geht das Mehrſte nach Marſeille, welches gleichſam der Stapelplatz für den Oelhandel iſt.

In guten Jahren werden ohngefähr für 400,000 Franks Käſe ausgeführt. Die Ausfuhr des Salzes, welche faſt lediglich auf ſchwediſchen Schiffen geſchieht, beträgt etwa 250,000 Franks.

Weitere Ausfuhrartikel ſind Schiffszwieback, Nudelwaaren, Soda, Korallen, Wein, Branntwein (nach Tunis) Wolle, Häute und Leder, geſalzenes Fleiſch, Talg, Hörner und Klauen, Federn, Lumpen, Orſeille und Bleiglanz.

Einführen kann man in Sardinien was man will, denn hierin giebt es keine Prohibitivgeſetze, und die Ausländer genießen in dieſem Punkte dieſelben Freiheiten wie die Eingebornen und ſind blos gehalten die erſten drei Tage den dritten Theil ihrer Waaren zu dem von den Ortsbehörden feſtgeſetzten Preis zum Verkauf auszuſtellen, was man in Cagliari die drei Armentage nennt.

Digitized by Google

Das Fabriken- und Induſtrieloſe Sardinien iſt genöthigt eine Menge Gegenſtände von dem Auslande wiederzukaufen, zu welchen es zum Theil das rohe Material lieferte. So zieht es vom Auslande Tücher und Leinwand, Seiden- und Strumpfwaaren, Leder und Hüte, Quinquallerie-, Mode- und Spezereiwaaren, Meublen, Dach- und Ziegelſteine, Bretter, Sparren, Glaswaaren, Korke, Strickwerk, Stahl, Schmiedeeiſen, Nägel, Nähnadeln, Uhren, Papier, Parfümerieen, Stockfiſch und alle Arten Colonialproducte. Die lange Kriegszeit hatte Frankreich des Einfuhrhandels nach Sardinien beraubt; jetzt beginnt es nach und nach daſelbſt mit ſeinen Waaren wieder den Vorzug zu erhalten den es verdient.

Handelsbilanz. Abgaben und öffentliche Einkünfte. Eine muthmaßliche Berechnung, die allerdings nur dies ſeyn kann, ſetzt den Ausfuhrhandel Sardiniens auf 6 Millionen, die Einfuhr dagegen auf 2 Millionen, wodurch denn ein Gewinn von 4 Millionen entſtehen und ſich die Maſſe des Geldes im Lande um ſo viel vermehren müßte; allein dem Anſchein nach iſt dies nicht der Fall, wenigſtens ſieht man wenig Geld; indeß iſt zu bemerken, daß Sardinien zu den Ländern gehört, wo man am mehrſten geizt. Die Landleute pflegen hier oft, theils in der Furcht beſtohlen zu werden, theils auch weil ſie es nicht beſſer unterzubringen wiſſen, ihr Geld zu vergraben wo es dann nicht ſelten nach ihrem Tode erſt gefunden wird oder mit ihnen verloren geht. Die alten Geſetze welche die Ausfuhr des gemünzten Geldes verboten, ſind übrigens in Vergeſſenheit gerathen und was ebenfalls zu der Verminderung des baaren Geldes im Lande beitragen kann, iſt daß es hier keine See-Aſſecuranz-Compagnien giebt, wodurch bedeutende Summen nach Neapel, Livorno, Genua und Marſeille gehen.

Die von Cagliari ausgeführten Waaren müſſen mehrere Abgaben, abgeſehen von denen an den königl. Schatz,

geben, und die mehrſten haben an die Verwaltungscommiſſion der Wachtthürme, der Stadt, der Grundſteuer und der Secretarerie zu entrichten. Jedes Millier *) Getraide bezahlt eine Abgabe an den Vicekönig, und jedes Maaß eine dergleichen, wiewohl ſehr kleine, zu dem 1632 angeordneten Feſt der unbefleckten Empfängniß der heil. Jungfrau.

Die Wachtthürme und das Gehalt der Criminalrichter werden von den Ausgangszöllen auf den Käſe beſtritten. In dem Lauf der letzten verhängnißvollen Zeiten haben die Einkünfte des Königs nothwendig viel Veränderungen erleiden müſſen; ehedem ſchätzte man ſie jedoch auf 1,500,000 Franks.

Zweites Capitel.

Anlagen der Sardinier zu wiſſenſchaftlicher und Kunſtbildung. — Von denen die ſich einen Namen in der Geſchichte, ſo wie in den Wiſſenſchaften und Künſten erwarben. — Wiſſenſchaftliche Anſtalten. —

Die wenige Verbindung in welcher Sardinien mit dem übrigen Europa ſteht, hat zu der Ausbreitung des Glaubens beigetragen, daß die Bewohner dieſer Inſel weder Neigung noch Geſchick zu den Wiſſenſchaften und Künſten hätten, und wahr iſt es allerdings, daß dies Land vor der Errichtung ſeiner beiden Univerſitäten, die gleichſam für dasſelbe eine moraliſche Regeneration herbeiführte, nur wenige Männer aufzuweiſen hatte, welche ſich hierin auszeichneten; allein jetzt hat ſich dies ſo geändert daß Sardinien nunmehr in dieſer Hinſicht einen Platz unter den anderen gebildeten Nationen Europa's einnehmen kann.

Das Alterthum kennt keinen hiſtoriſchen Namen als Harſicoras, jenen kühnen Freiheitshelden, deſſen Anden-

*) Ein Millier iſt 10 Centner.

ken Livius einige Zeilen widmete; denn dem Tigellius der durch Cicero's Haß und Horaz's Spott unſterblich geworden iſt, kann man dieſe Ehre nicht zuerkennen *).

Der Dichter Ennius und der Biſchof Lucifer hielten ſich zwar lange in Sardinien auf, waren jedoch keine Eingebornen.

In den Zeiten der Verfolgungen zeichnete ſich die ſardiniſche Kirche durch ihre Treue an die chriſtlichen Glaubensſätze, ihren Muth und ihr Unglück aus, und es iſt dies Land verhältnißmäßig wohl das reichſte an Märtyrern und gleichſam eine wahre Geburtsſtätte von dergleichen Heiligen, weshalb denn auch Papſt Paul V die Inſel den Garten himmliſcher Pflanzen nennt **).

Zwei Sardinier ſaßen auf dem heil. Stuhl: St. Hilarius und St. Symmachus, beide im 5ten Jahrhundert. Der Erſtere beſtimmte die Zeit des Oſterfeſtes, entzog den Biſchöfen die Gewalt ihre Nachfolger ernennen zu können, und verbot die Aufnahme von Perſonen ohne Erziehung in die geiſtlichen Orden ***). Der zweite, vom

---

*) In zwei ſeiner Satyren hat Horaz ein ſehr wenig ſchmeichelhaftes Bild von ihm entworfen; in der erſten (Sat. 2, L. I.), ſtellt er Tigellius, den Enkel eines gewiſſen Phamäa, eines ſehr reichen und angeſehenen Mannes zur Zeit des Julius Cäſar, wegen ſeiner Freigebigkeit gegen Muſikanten, als den Stützer und Protector derſelben und den guten Bruder aller herumziehenden Künſtler, Charlatans und Narren dar.

Ambubaiarum collegia, pharmacopolae,
Mendici, mimae, balatrones, hoc genus omne
Moestum ac sollicitum est cantoris morte Tigelli.

In der zweiten (Sat. 3. Lib. 1) ſchildert er mit ſcharfen Zügen deſſen Lächerlichkeiten und Verſchwendungen und beginnt dieſes Bild mit jenen ſo bekannten Verſen:

Omnibus hoc vitium est cantoribus, inter amicos
Ut nunquam inducant animum cantare rogati.

**) Hortus coelestium plantationum.

***) Der Familienname des heil. Hilarius war Criſpin. Sein Pontificat war ſehr populär und er gab alle ſeine Einkünfte zur Verſchönerung der Kirchen und zur Unterſtützung der Armen hin.

Digitized by Google

Gothenkönig Theodorich unterſtützt, folgte 498 Anaſtaſius II auf den päpſtlichen Stuhl und er iſt es der den Befehl gab, an Feſttagen das Gloria in excelsis zu ſingen. Vor Symmachus lebte die Geiſtlichkeit von Almoſen, er war der Stifter der geiſtlichen Beneficien.

Die ſardiniſche Heldin Eleonore von Arborea, iſt weniger bekannt in der Geſchichte als ſie es durch ihre weiſe Verwaltung und die ihrem Vaterlande gegebenen Inſtitutionen verdient. Außerdem hat Sardinien eine Menge Perſonen hervorgebracht, die ſich durch ihre Talente und ihre Dienſte auszeichneten, allein deren Ruf iſt nicht über die Grenzen ihres Landes und höchſtens Spanien hinausgedrungen, obſchon mehrere, wie der Marquis von St. Philipp z. B., der einen ſo thätigen Antheil an den Ereigniſſen des Succeſſionskrieges nahm und eine Beſchreibung dieſes Kampfes hinterließ, es wohl verdient hätten, einen Platz in der allgemeinen Geſchichte zu finden.

Wenn man aber den Sardiniern den Mangel an berühmten Männern vorwirft, dann weiſen ſie mit Stolz auf die Reihe jener Männern hin, die ſchon vor Errichtung der beiden Univerſitäten das Feld der Wiſſenſchaften unter ihnen bebauten, und man muß geſtehen, daß es ihnen weder vor noch nach dieſer Zeit an ſcharfſinnigen Mathematikern, Phyſikern, Metaphyſikern, Theologen und Rechtsgelehrten fehlte, die zum Theil ſelbſt manches gute Werk hinterließen.

Auch die Medicin fand ihre Bearbeiter: außer Farina und Acquenza, die über die Intemperie ſchrieben, hat auch ein neuerer Arzt, Don Antonio Leo, eine ſcharfſinnige Abhandlung darüber gegeben, und von Don Nicolo Giraldi hat man ſehr geſchätzte anatomiſche Unterſuchungen.

Nicht minder hat das Land einige berühmte Kirchenredner und mehrere ausgezeichnete Lehrer der Beredſamkeit und Literatur an ſeinen Univerſitäten gehabt.

Digitized by Google

Zu dem am Anfange dieſes Werkes gegebenen Verzeichniß der ſardiniſchen Verfaſſer von Werken über Geſchichte, öffentliches Recht und Beredſamkeit, als da ſind: Fara, de Arca, Bonfant, Canales de Vega, Vitalis, de Arquer, Nurra, Dexart, Olives, Vico, Baccalar de St. Philipp, Stefanini, Gemelli, Cetti *), Madao, Coſſu, Porru, Mameli, Azuni, Maſſala und Napoli, muß man noch Buragna, Carnicer, zwei Zetrillas, Simon und den Ritter Baile hinzurechnen.

An Dichtern iſt Sardinien ſtets reich geweſen und man könnte hier eine lange Liſte entwerfen. Einige, wie Carboni, haben der lateiniſchen Muſe gehuldigt, Fraſſo, Zetrillas und Delilata dagegen der ſpaniſchen. Purchedду hat ein nicht übles Gedicht in der Landesſprache über die Erziehung des Seidenswurmes gemacht; die Uebrigen ſchrieben mit Leichtigkeit und Eleganz in der italieniſchen. Man hat von Valle ein Gedicht über den Thunfiſch, von Simon eines über die Pflanzen, von Dettori den triomfo della Sardaigna, von Marcello und Sanna, mehrere dramatiſche Sachen, und von unſerem Zeitgenoſſen, dem Erzbiſchof von Cagliari, Navoni, einen triomfo de San Giuseppe.

Die Künſte haben nicht mit den Wiſſenſchaften und der Poeſie gleichen Schritt in Sardinien gehalten; die Inſel hat weder einen berühmten Maler noch Muſiker hervorgebracht, und nur einen Bildhauer, Namens Lonis, der einige ziemlich mittelmäßige Statuen verfertigte.

Die wiſſenſchaftlichen Anſtalten des Landes beſtehen in den beiden Univerſitäten, von denen jede eine Bibliothek hat, die jedoch allerdings, wenn man den gegenwärtigen Stand-

*) Gemelli und Cetti waren zwar keine gebornen Sardinier, allein man kann dieſe Inſel, der ſie ihre Thätigkeit widmeten, ihr literariſches Vaterland nennen.

punkt der Wiſſenſchaften betrachtet, etwas zurück ſind, und in der königl. Druckerei, die früher zwar manche ſchöne Ausgabe brachte, jetzt aber nur noch ſich hinhält.

Die Vorliebe des Königs Carl Felix für phyſikaliſche und Naturwiſſenſchaften vermochte ihn während er als Vicekönig auf der Inſel reſidirte, den Vorſchlag zu genehmigen, eine mineralogiſche, archäologiſche und lithologiſche Sammlung daſelbſt anzulegen und dieſes in ſeinem Entſtehen ſehr klein beginnende Inſtitut iſt jetzt durch den fortgeſetzten Eifer ſeiner Vorſtände, von bedeutendem Intereſſe geworden und bietet dem Beſchauer die Haupterzeugniſſe der Inſel aus dem Mineral- und Thierreiche in einer ſchönen, wohlgeordneten Aufſtellung dar. Die Zubereitung der Quadrupeden, Fiſche und Vögel geſchah mit großer Sorgfalt; ſpäter hat man dieſer Sammlung noch anatomiſche Wachspräparate in Art derer zu Florenz, ein hübſches Cabinet von größtentheils im Lande aufgefundenen Münzen, und eine Sammlung von Alterthümern, als Sarkophagen, Lampen, Vaſen, Schmuckwerk, Bildſäulen ꝛc. beigefügt, die man größtentheils bei den auf Koſten der Königin Marie Thereſe und des gegenwärtigen Königs gemachten Nachgrabungen fand.

Die im J. 1804 errichtete Ackerbaugeſellſchaft zeigte in den erſten Jahren ihres Daſeyns einen ſehr lobenswerthen und wohlgeordneten Eifer, hat es aber leider ſeitdem bei dieſem erſten Aufſchwunge bewenden laſſen.

Drittes Capitel.

Von der Landesſprache.

Seit das Haus Savoyen auf den Thron geſtiegen, iſt die italieniſche Sprache der ſpaniſchen inſofern gefolgt, daß ſie ſtatt dieſer bei den Gerichtshöfen und in den Schulen

Digitized by Google

eingeführt und, mit dem üblichen Ausdruck zu reden, die edle Sprache geworden iſt. Alle Perſonen von Erziehung ſowohl in der Hauptſtadt als den andern Städten und größeren Dörfern, ſprechen das Italieniſche mit Leichtigkeit und Reinheit, das niedere Volk zu Alghero ſpricht dagegen Cataloniſch, auf der Inſel St. Peter, Genueſiſch, und auf der Inſel Maddalena, das Corſiſche Patois, welches für dieſe drei Gegenden die Mutterſprachen ſind.

Die eigentliche ſardiniſche Landesſprache hat vier Dialecte: den der Provinz Cagliari, der Provinz Logudoro, der Diſtricte Saſſari und Tempio und der Barbargia. Der erſtere und die beiden letzteren werden als mehr oder minder verdorben nicht ſehr beachtet, der von Logudoro dagegen, welcher beſonders in den Bezirken von Marghine, Monteacuto, Gozeano und Boſa geſprochen wird, gilt für die wahre ſardiniſche Sprache in ihrer urſprünglichen Reinheit. Die Sardinier halten übrigens ſehr viel auf dieſe Sprache die einſt im Alterthume die ausſchließliche ihrer Väter war, und die ſie ſo edel als kraft- und anmuthvoll finden, und von der ſie ganz ernſtlich behaupten, daß ſie von allen ſüdeuropäiſchen Idiomen am geradeſten und unverkennbarſten von der lateiniſchen abſtamme. Gewiß iſt, daß ſie unter den griechiſchen, arabiſchen, lateiniſchen, ſpaniſchen und italieniſchen Worten, von denen ſie ein Gemiſch iſt, die mehrſten lateiniſch anklingenden hat und mehr als 500 dergleichen zählt, die ganz unverändert geblieben ſind. Der Jeſuit Madao, Verfaſſer eines Verſuches über die ſardiniſche Sprache, hat in dieſer Hinſicht bemerkenswerthe Aehnlichkeiten aufgeſtellt und unter anderen mit vieler Mühe ein langes gereimtes Gebet in Verſen zu Stande gebracht, welches ganz in der gegenwärtigen ſardiniſchen Sprache geſchrieben iſt, dennoch aber im Lateiniſchen einen vollſtändigen und fortlaufenden Sinn giebt. Allerdings mußte er bei dieſem mühſamen Werke Transpoſitionen die nicht in der ſardiniſchen Sprache ſind, aufnehmen, und konnte ſich weder genau an die eigentliche Bedeutung noch

Digitized by Google

die Ausſprache der Worte halten, doch iſt für das Auge die Identität dargethan *).

Die ſardiniſche Sprache hat beſtimmte Regeln der Declination und Conjugation und man lehrt ſie nach Grundſätzen. Der Jeſuit Favre entwarf eine Grammatik derſelben die jedoch nicht gedruckt wurde; 1811 gab aber der Abbé Porru eine andere heraus die er der damaligen Herzogin von Genevois, jetzigen Königin von Sardinien, dedicirte; allein man wirft ihm vor, ſich zu ſehr dem, wie man ſagt, verdorbenen Dialect von Cagliari genähert und ſich nicht hinreichend an den reineren von Logudoro gehalten zu haben. Uebrigens giebt dieſe Grammatik vielfache Beweiſe von der großen Uebereinſtimmung der ſardiniſchen mit der lateiniſchen Sprache. Viele Endigungen in den Beugungen der Zeitwörter ſind faſt dieſelben, wie z. B. das Präſens des Indicativ von dem Zeitwort lieben, wo es im Sardiniſchen heißt:

Amu	lateiniſch	Amo
Amas	—	Amas

*) Wir theilen hier zwei Strophen dieſes bemerkenswerthen Stückes mit, das zu lang iſt, um gänzlich citirt zu werden.

Deus, qui cum potentia imcomprehensibili
Nos creas, et conservas cum amore,
Nos sustentas cum gratia indefectibili,
Nos refrenas cum poena, et cum dolore,
Cum fide nos illustras infallibili,
Et nos visitas cum dulce terrore,
Cum gloria praemias bonos ineffabili,
Punis malos cum poena interminabili.

Die et nocte suspiramus impatientes
In terra, valle misera, imploramus
Misericordias tuas poenitentes,
De tanta culpa nostra si mundamus
Animas, et conscientias delinquentes,
In gratia tua nos justificamus
Cum dolore, et perfecta contrictione,
Cum humile et perfecta devotione.

Digitized by Google

Amat	lateiniſch	Amat
Amaus	—	Amamus
Amais	—	Amatis
Amant	—	Amant.

Die 3te Perſon des Indicativ endet ſich immer wie im Lateiniſchen, mit at, et oder it, und man ſagt z. B. meritat, devet, consistit. Die 3te Perſon des Plural im Indicativ ſchließt mit einem nt: liggint, lat. legunt; sentint, lat. sentiunt; sunt, lat. sunt. Wie bei den Lateinern endet ſich die erſte Perſon des Plural mit us: dimandamus, liggeus, senteus etc.

Faſt alle ſardiniſche Worte enden mit u welches man wie ou ausſpricht, mit a oder i; den Plural der Hauptwörter bildet man durch Hinzufügung eines s: domu, Plur. domus; lei (lex) Plur. leis; homine, Plur. homines.

Der Artikel iſt im Männlichen su, im Weiblichen sa, und im Plural bei beiden Geſchlechtern im Dialect von Cagliari, is, in der Sprache von Logudoro aber sos und sas*).

Die ſardiniſche Sprache hat zwei Hülfsverba, essiri (ſeyn) und hai (haben); außerdem hat ſie drei Conjugationen der verbis activis, die ſich durch den Infinitiv in ai oder ari, in iri (kurz) und iri (lang) unterſcheiden, ſo wie auch neutra und passiva impersonalia und irregularia.

Eine Eigenheit dieſer Sprache iſt, daß ſie in ihren Zeitwörtern kein Futurum hat, welchem Mangel man

---

*) Porru findet in dem ſardiniſchen Artikel einen neuen Beweis von dem alten Urſprung dieſer Sprache. Es iſt derſelbe nach ihm, das bei den alten lateiniſchen Autoren wie Ennius, Lucilius, Plautus u. ſ. w. die sus, sa, sos, sas für is, ea, eos und eas ſagten, gebräuchliche Pronomen, und er citirt zur Begründung ſeiner Meinung einen Vers von Ennius und mehrere aus des Grammatikers Pompejus Feſtus Werk de verborum significatione genommene Stellen.

Digitized by Google

dadurch abhilft, daß man vor den Infinitiv das Präſens des Hülfszeitworts hai (haben) ſetzt und ſo z. B. er wird thun oder: ſie werden thun, damit ausdrückt, daß mag ſagt: hat a fughere (er hat zu thun) und: hant a faghere, (ſie haben zu thun). Dieſer Mangel des Futurums hat übrigens zu der Bemerkung Veranlaſſung gegeben: die Sardinier liebten es nicht an die Zukunft zu denken.

Viertes Capitel.

Charakter, Sitten, Kleidung, Gebräuche und Gewohnheiten der Sardinier.

Dieſe Sorgloſigkeit in Betreff der Zukunft, die ihre gute Seite haben mag, wird übrigens von einem Nationalſchriftſteller, dem Pater Napoli, deſſen Werk zu der Reihe der öffentlichen Unterrichtsbücher gehört, ganz ernſtlich als ein unterſcheidender Zug des ſardiniſchen Charakters aufgeführt*), und er fügt noch hinzu, daß ſeine Landsleute hartnäckig, leichtſinnig und etwas träge ſind, obſchon ſie, wenn es ſeyn müßte, auch thätig ſeyn könnten; daß ſie Verſchwendung, Luſtbarkeiten und Luxus liebten aber dabei ſanft, friedlich, gaſtfreundſchaftlich, aufrichtig, fromm, zuvorkommend, lebhaften Geiſtes und voll Anlage zu Kunſt und Wiſſenſchaften wären. Dieſes Gemälde iſt ähnlich ohne weder in ſeinen guten Seiten zu ſehr geſchmeichelt, noch in den entgegengeſetzten zu ſehr ins Schwarze gezogen zu ſeyn, denn in der That findet man bei den Sardiniern mehr noch die guten Eigenſchaften als die Fehler welche dieſer Nationalſchriftſteller ihnen zuſchreibt.

---

*) I Sardi sono poco curanti dell' avvenire Tomm. Napoli, Compendiosa descrizzione.

Die Gaſtfreundſchaft iſt eine Tugend die ſie von ihren Vätern geerbt haben und die ſie mit einer außerordentlichen Bereitwilligkeit und Neigung üben. Ihre Arbeitsſcheu, die man ihnen ſo oft in Büchern und von der Kanzel herab vorgeworfen hat, iſt eine ſehr natürliche Wirkung ihres Climas und der Fruchtbarkeit ihres Bodens. Die täglich ſich mehrenden Bedürfniſſe, ein beſſer verſtandenes Intereſſe und die Vervollkommung der Induſtrie, werden ſie von Tage zu Tage mehr von dieſem Fehler heilen, der allerdings alt bei ihnen ſeyn muß, da ſchon ihre erſten Geſetzgeber gegen denſelben eiferten, und Aelian ein altes ſardiniſches Geſetz anführt, welches dem Müßiggänger Strafe auflegt und jeden Nichtarbeitenden zwang, Rede und Antwort darüber zu geben, wovon er lebt*).

In ihrem gewöhnlichen Leben ſind die Sardinier außerordentlich mäßig und nur in Hinſicht des Brodes, das ſie von vortrefflicher Güte und ausgezeichneter Weiße verlangen, lecker**). Bei ihrem Ueberfluß an vortrefflichen und meiſt ſehr wohlfeilen Weinen, ſieht man ſie niemals trunken, ja die Landleute bedienen ſich deſſelben faſt gar nicht und trinken gewöhnlich nur, und namentlich während der Aernte, einen leichten ſogenannten Nachwein, den ſie piricciolu nennen und der aus der zweiten Auskelterung der Trauben gewonnen wird und die einzige Sorte iſt welche die alten Römer ihren Frauen in einem gewiſſen Alter zu trinken geſtatteten***).

---

*) Apud Sardos hujusmodi lex erat: poenas ignaviae et socordiae constituebant; et qui otiose viveret, eum rationem reddere oportebat, et unde viveret ostendere. Aelian. Hist. var. lib. IV. cap. 1.

**) Dieſe Eigenheit in Betreff des Waizenbrodes herrſcht vorzüglich in den Städten und namentlich in Cagliari. Auf dem Lande iſt man hierin weniger lecker und bedient ſich oft des Gerſtenbrodes, ja in der Gegend von Ogliaſtra bäckt man ſogar Brod von einer Art nicht bitterer Eicheln, die in den dortigen Gehölzen wachſen.

***) Antiquae mulieres natu majores loram bibebant factam ex vinaceis aqua dilutis. Varr. de vit. pop. rom.

Trotz dieſer Mäßigkeit geben ſich die Sardinier, ſowohl die Städter als die Landleute, doch gern den Vergnügungen der Tafel hin, wenn ein freundlicher Familien- oder Freundeskreis, oder die Ankunft eines Fremden, ſie dazu auffordert. Dann werden zahlloſe Schüſſeln aufgetragen, der Wein fließt in Strömen und man citirt in dieſer Hinſicht gewiſſermaaßen hiſtoriſch gewordene Gaſtmahle, deren Größe die Einbildungskraft erſchreckt*). Dergleichen Schwelgereien ſind aber außergewöhnlich wie die Umſtände durch welche ſie veranlaßt werden und im Ganzen giebt es wenige Sardinier denen man den Vorwurf der Verſchwendung machen könnte; auch bemerkt man bei ihnen unter dem gewerbtreibenden Stande mindeſtens eben ſo viele Perſonen als anderwärts bei denen ſich eine große Vorliebe zum Gewinn offenbart und zwar zum Gewinn ſoviel als möglich und durch jedes mögliche Mittel; übrigens eine Tendenz, die einſt unſerer Zeit vielleicht den Stufengrad ihrer Achtung bei der Nachwelt beſtimmen wird.

Nichts rechtfertigt aber in dem Charakter der heutigen Sardinier eine bei den alten Römern hinſichtlich dieſer Inſulaner übliche und von Cicero, dem die Lächerlichkeit des Sardiniers Tigellius und ſeine wenig ehrenvolle Vertheidigung des Scaurus einen Widerwillen gegen dies Volk eingeflößt hatte, auf die kränkendſte Art wiederholte Redensart, die er ſeinem Freunde Fabius Gallus, in Betreff jenes Tigellius ſchrieb: Habes Sardos venales, ali-

---

*) Bei einem großen ceremoniöſen Gaſtmahl welches bei Gelegenheit einer erſten Meſſe gegeben wurde, und dem 2500 Perſonen beiwohnten, unter denen ſich auch der Erzbiſchof von Oriſtano befand, wurden 22 Ochſen, 26 Kälber, 28 wilde Schweine, 740 Schaafe, 300 Lämmer, Zicklein und Spanferkel, 600 Hühner, 65 Hüte Zucker, 50 Pf. Pfeffer, Safran und Gewürze, 100 Pf. Reis, 100 Pf. Datteln, mehr als 3000 Fiſche, 25 Fuder oder ungeheure Tonnen Wein, und verhältnißmäßig Brod verzehrt (Relacion de Carillo).

um aliis nequiorem*). Dieſes Sprichwort, welches zwar ſagt, daß die Sardinier immer einer ſchlechter ſind als der andere, giebt jedoch dem Worte venales nicht den Sinn der Käuflichkeit im moraliſchen Sinne, ſondern drückt die Idee von unglücklichen verkäuflichen Sklaven aus und hat ſeinen Urſprung von einem der traurigſten Ereigniſſe aus der alten Geſchichte dieſes Landes, indem Tiberius Gracchus nach ſeinem Zuge in dieſe Inſel, eine große Menge Gefangene mit nach Rom brachte, die dem Gebrauche gemäß öffentlich verſteigert wurden**). Dieſe, ihrem Vaterlande entriſſenen Unglücklichen, ſtellten ſich aber, wie es ſcheint, ſchlecht zu den ihnen aufgetragenen Arbeiten an und mochten keine beſonderen Dienſte leiſten, und da ihre Zahl leider ſehr groß war, ſo gingen ſie nicht gut ab und man hörte lange ſchreien: Sardi venales! (Sardinier zu verkaufen!) und wahrſcheinlich fügte das Uebelwollen der Käufer hinzu, daß ſie einer nicht mehr werth wären als der andere; das Wort Sardi venales wurde aber ſeitdem gebraucht um einen Menſchen damit zu bezeichnen, der nicht viel taugt und Jahrhunderte nachher laſtete dieſer Schimpf noch auf den armen Sardiniern deren Nachkömmlinge jedoch, weit entfernt jene Demuth und Niedrigkeit zu bezeichnen welche die Verkäuflichkeit vorausſetzt, im Gegentheil ſtolz und unabhängigen Geiſtes ſind und eine ſo hohe Meinung von ſich und eine ſolche Nationaleitelkeit beſitzen, daß man dieſelbe nur mit ihrer warmen Vaterlandsliebe zu entſchuldigen vermag; eine achtungswerthe Schwäche, die von ihren Geſchichtſchreibern durch die originellſten und wunderlichſten Aufſtellungen in Betreff der Abſtammung der Sardinier iſt geſchmeichelt worden***).

---

*) Ep. 24 ad Famil.

**) S. B. I. S. 25.

***) Abgerechnet die angebliche Gründung Saſſaris, ehemals Tataris, durch die Tartaren, ſchreiben ſie die der vernichteten Stadt Ottana bald dem Octavian, bald Kaiſer Otto dem Großen zu, und leiten die Benennung Gallura von einem Für-

Weit entfernt ſo roh und wild zu ſeyn, wie Fremde welche die Inſel kaum kennen lernten, dies behauptet haben, lieben die Sardinier im Gegentheil öffentliche Feſte und Vergnügungen. Die Städter ſowohl vom Adel als vom Bürgerſtande, ſind geſchliffen und angenehm in ihrem Umgange, und bei den Landleuten und geringem Volke findet man Heiterkeit, lebhafte Einbildungskraft und dichteriſchen Gedankenſchwung, den ſie oft durch Improviſationen zeigen. Sie haben Nationalgeſänge wahrſcheinlich von hohem Alter die ſie bei der Arbeit theils allein, theils dreiſtimmig nach Melodien die aus einer Reihenfolge von Accorden beſtehen, von denen der letztere immer wegbleibt, ſo abſingen, daß dabei einer faſt den Mund des Andern berührt*).

Die fremden Schriftſteller haben die Rohheit der Landleute und namentlich der Bergbewohner, ungemein übertrieben und dieſelben faſt zu wahren Wilden gemacht**), aber man muß hierbei nicht vergeſſen die Zeit und die Orte in Erwägung zu ziehen. Lange war ganz Europa, ſelbſt diejeni-

ſten Gallate her. Eine andere Sache iſt es mit den Eigennamen; die jetzt gefundenen ſind die kaum veränderten der alten Römer, und ſo glauben ſie in den Correlis die Cornelius, in den Muſeos die Mucius, in den Caus die Cajus, in den Porcu, die Porcius, und in Coccu die Coccus zu entdecken.

*) Es mag hier eine Strophe aus einem dieſer ſehr allgemeinen Geſänge eine Stelle finden, den man faſt überall hört, obſchon der Gegenſtand nicht beſonders intereſſant iſt:

Su rei Turcu Moru
Persighit is cristianus;
Ti ongu su coru in manus,
Serbaddu che tesoru

(d. h. „der türkiſch-mauriſche König verfolgt die Chriſten; ich lege mein Herz in deine Hände, bewahre es wohl wie einen Schatz.“)

**) Coelius Rhodiginus ſchreibt den alten Sardiniern den ſchrecklichen Gebrauch zu, ihre Greiſe zu tödten; er hat hier Sardinien mit Sardis, der Hauptſtadt Lydiens, verwechſelt. (Lection. antiq.)

Digitized by Google

gen Länder wo Kunſt und Wiſſenſchaft am meiſten blüheten, in Barbarei verſunken, aber auch in Sardinien hat die Civiliſation angefangen die Rohheit der Sitten abzuſchleifen, doch hier wie überall, dringt ſie ſchwerer in die Gebirge ein, und die Gebirge Sardiniens gehören zu den abgeſondertſten von ganz Europa.

Man erſchrickt wenn man die Zahl der Meuchelmorde betrachtet, die alljährlich in Sardinien, und namentlich in dem nördlichen Theile deſſelben, begangen werden, wo die Sitten die mehrſte Aehnlichkeit mit denen in Corſica haben. Familienzwiſtigkeiten, der Geiſt der Rachſucht verbunden mit der Langſamkeit der Juſtiz, ſind die Haupturſachen dieſer gehäuften Verbrechen. Diebſtähle die ebenfalls oft genug vorfallen, ſind ſelten mit Mord begleitet; der Sardinier pflegt nur ſeinem perſönlichen Feinde oder wer ihn beleidigt oder herausgefordert hat, nach dem Leben zu trachten. Der Meuchelmord iſt die Wirkung des Haſſes oder der Eiferſucht und ſelten wird das Opfer beraubt. Eine der häufigſten Urſachen dieſer blutigen Auftritte iſt die Eiferſucht; der geringſte Angriff auf die Ehre der Frauen oder der Mädchen, wird augenblicklich mit dem Tode gerächt, und es giebt in dieſem Punkte viele traurige Beiſpiele. Zum Glück iſt dieſe in dem Herzen der Sardinier ſo wild flammende Leidenſchaft, vorzüglich nur im inneren Lande und in den Gebirgen zu Hauſe, und hier iſt es auch nur, daß ſich die Weiber verbergen wenn Fremde kommen, und daß ſie ſich nicht mit ihnen an einen Tiſch ſetzen.

Dieſe Rauhigkeit der Sitten und deren üble Wirkungen, werden noch durch den bei allen ſardiniſchen Hirten und Landleuten beſtehenden Gebrauch vermehrt, immer ſowohl bei ihren Feldarbeiten als wenn ſie ihre Heerden hüten, bewaffnet zu ſeyn und die Flinte über dem Rücken hängen zu haben.

Die Kleidung dieſer Menſchen ſteht mit dieſem rauhen Leben und Gebräuchen im Einklang und das was dieſelbe am mehrſten auszeichnet, ſtammt aus ſehr entlegenen Zeiten her

Digitized by Google

und wird von den alten Autoren deutlich bezeichnet. Es iſt dies nämlich eine Art von großer Pelzweſte ohne Aermel, die aus zwei Schaafhäuten, die Wolle nach außen gekehrt, gemacht iſt. Dieſes grobe Kleidungsſtück wurde von den lateiniſchen Schriftſtellern mastruca genannt, und immer von ihnen als eine den Sardiniern eigenthümliche und bei ihnen allein gebräuchliche Tracht angeſehen, obſchon es auch die der Getulen und wahrſcheinlich auch aller Hirtenvölker war. Aber freilich waren die Sardinier den Römern, die nicht verfehlten die Sache lächerlich zu machen, näher als jene.

Dieſe Pelzweſte wird dermalen übrigens nur noch von den Bergbewohnern, den Hirten und dürftigen Perſonen getragen; die wahre Nationaltracht aber welche die Landleute allgemein haben, beſteht in einem ſo ziemlich von demſelben Stoffe, jedoch ohne Wolle, verfertigtem Gewande, welches die Sardinier Collettu nennen. Ueber ein Camiſol von rothem oder weißem wollenem Zeuge, zieht man ein aus 4 gegerbten und zuſammengenähten Schaaf- oder Ziegenhäuten beſtehendes ſehr weites Gewand ohne Aermel, das bis auf die Hälfte der Lenden herabgeht und vorn auf der Bruſt bald offen bald zugemacht getragen und durch eine Agraffe hier zuſammengehalten wird. Ein breiter lederner Gürtel hält daſſelbe um die Hüfte herum feſt und dient zugleich dazu einen Dolch oder ein langes Meſſer auf die linke Seite hineinzuſtecken, welcher Bewaffnung außer der gewöhnlichen, langen Flinte, zuweilen auch noch ein Säbel beigefügt iſt. Wohlhabende Landleute haben den Gürtel von rothem Leder zierlich mit Seide durchnäht und vorne daran ein ſilbernes Schloß, ſo wie auch die Agraffe auf der Bruſt von demſelben Metall. Dies iſt das Collettu der Sardinier, eine Tracht die man nur hier findet und die dieſem Lande ſo eigenthümlich iſt, daß Mehrere in derſelben die antike Maſtruca zu erblicken glauben.

Die andern Kleidungsſtücke der ſardiniſchen Landleute ſind weniger von einem beſtimmten Schnitt, jedoch immer auch originell. Faſt Alle tragen weite Hoſen die etwas ober-

Digitized by Google

halb dem Kniee aufgeſchlitzt und mit einem viel längeren leinenen Pantalon gefuttert ſind, welches bis unten in die Stiefeln oder in die großen wollenen Camaſchen geht. Zuweilen iſt das Bein unter dem Halbſtiefel auch blos. In einigen Diſtrikten beſteht die gewöhnliche Tracht in einer kurzen, gutgeſchnittenen Weſte, die den Wuchs bezeichnet und den mit ſilbernen Knöpfchen zuſammengehaltenen Hemdekragen ſehen läßt.

Der Kopfputz iſt nicht minder mannigfaltig und die Mode hat ſelbſt die den Römern unbeſiegbaren Barbaricini zu überwinden gewußt. Die Einen bedecken ſich den Kopf bald mit einem Huth mit großem Rand, bald mit einer braunen oder rothen wollenen Mütze; die Andern ſtecken ihre Haare in einen runden Sack von weißer Leinwand und ſetzen darüber eine Tuchkappe, die Mehrſten aber tragen ſpitzige Kapuzen wie die Kapuziner.

Der Kleidung der Bäuerinnen fehlt es nicht an Zierlichkeit. Ueber einem, unten mit einem breiten Bande eingefaßten und oben in viele Falten gelegten Rock von weißen oder gefärbten wollenem Zeuge, tragen ſie eine eben ſo eingefaßte kleine Schürze und ein Fiſchbeinleibchen von hellem Zeuge, das vorne mit einem Schnürſenkel zuſammengehalten wird und das durch ſeine Ausſchnitte das zierlich in kleine Falten gelegte, bis an den Hals hinaufgehende Hemde ſehen läßt, während mehrere Schnuren von Korallen, Steinen oder Körnern, den Hals und die Bruſt ſchmücken. Ein viereckiges baumwollenes oder ſeidenes über den Kopf weggeſchlagenes kleines Tuch, deſſen einer Zipfel hinten herunterhängt, wird unter dem Kinn zuſammengebunden.

Es gewährt in der That bei öffentlichen Luſtbarkeiten oder feierlichen Verſammlungen, einen eignen und hübſchen Anblick dieſe mannigfachen Landestrachten der Männer und Weiber untermiſcht mit den nach franzöſiſcher Mode gekleideten Städtern zu ſehen, und das Intereſſe wird noch durch die Heiterkeit und Lebhaftigkeit erhöht, mit welcher die Be-

wohner der Campidano ihre alten Nationaltänze, bald zwei und zwei, bald in der Runde aufführen, und dabei zu dem Klange der Tamburins und der Launeddas (einer Art Flöten) den Takt mit ihren aus dem Horn der Damhirſche gemachten Sohlen treten.

Die großen und eigentlichen Nationalfeſte ſind die Pferdewettrennen, zu denen die Menſchen ſtundenweit aus der Gegend herbeikommen; auch giebt es kaum ein Dorf das nicht ſein eignes jährliches Wettrennen hat, wobei Preiſe ausgetheilt werden. Die beiden Städte Saſſari und Cagliari zeichnen ſich übrigens, wie man leicht denken kann, beſonders hierin aus. Man ſtrebt begierig nach den hier vertheilten Preiſen und eine große Menge Zuſchauer und die beſten Pferde kommen hier zuſammen um ſich den Sieg ſtreitig zu machen. Die Renner werden ohne Sattel von Knaben unter 15 Jahren geritten, und nur die Geſchwindigkeit der Pferde gleicht der Kühnheit dieſer jungen Reiter. Zur Carnevalszeit ſind bei den Wettläufen die Reiter maskirt und es jagen dann dieſelben im vollen Galopp auf den ſchlecht gepflaſterten Straßen umher oder die ſteilen Abhänge hinab, indem ſie ſich dabei zu drei bis vier die Hände reichen und ſo gemeinſchaftlich dem Ziele zueilen, oder unter dem lärmendſten Beifallsrufen und Klatſchen, die kühnſten Wagſtücke machen.

Die Gelehrten Sardiniens welche ſich mit Forſchungen über das Alterthum ihres Landes beſchäftigten, haben in dem bei den Wettrennen vertheilten Preiſen, ſo wie in dem Gebrauch nur Knaben bei dieſer Gelegenheit reiten zu laſſen, eine alte Sitte und Tradition der Griechen zu entdecken geglaubt; allein viele andere Dinge und Gewohnheiten, wie z. B. die Art das Brod zu backen, das Getraide durch die Pferde austreten zu laſſen, der Tanz der Sardinier, die Form ihrer muſikaliſchen Inſtrumente, die Stellung der Frauen im Hausweſen und die Ausübung der Gaſtfreundſchaft, erinnern noch weit auffallender an die Gewohnheiten und Gebräuche jener alten erſten Coloniſten Sardiniens.

Digitized by Google

Uebrigens bedarf das Volk welches jetzt die Inſel bewohnt und deſſen nur zu unbekannte Geſchichte wir hier zu entwerfen verſuchten, nicht um Intereſſe zu erregen, der Erinnerung an die Sitten und Lebensart der alten Griechen, deren directe Nachkommen jetzt durch edelmüthige Anſtrengungen das gefeierte Andenken ihrer Ahnen unter uns von neuem beleben: ſondern die Sardinier verdienen eine ſolche Theilnahme ohnedem hinreichend durch ihre langen Unfälle und ihre guten Eigenſchaften, und es bleibt uns blos noch der Wunsch übrig, daß der Fürſt welcher lange unter ihnen lebte und ſo am beſten die Mittel und die Wege kennen muß das Wohl des Landes zu befördern und deſſen Bedürfniſſen abzuhelfen, dieſe ſchöne Pflicht in ihrem ganzen Umfange erfüllen möge. —

Digitized by Google

Inhalt.

Seite

Erſtes Capitel: Reſultate des Friedensſchluſſes von Ryswick. — Frage über die Nachfolge in der ſpaniſchen Monarchie und deren Beſitzungen. — Politiſche Intriguen und Umtriebe. — Thatſachen und Umſtände welche der Abfaſſung von Carl II Teſtament vorhergingen, ſie begleiteten und folgten. — Die Meinung und das Glück erklären ſich für das Haus Bourbon. — Sardinien huldigt wie alle andere ſpaniſche Beſitzungen, Philipp V. — Bruch zwiſchen den Kronen von Frankreich und Oeſterreich. — Daraus entſpringende Kriege und Aufruhre. — Urſachen und Gründe der Trennung, welche die ſpätern Ereigniſſe herbeiführen. 3

Zweites Capitel: (1701) Ludwig XIV bereitet Bündniſſe vor. — Es bildet ſich eine europäiſche Ligue gegen ihn. — Oeſterreich erregt und unterhält innere Unruhen. — Ankunft Philipp V in Madrid. — Sein Miniſterium umringt ihn mit Schrecken und Mißtrauen. — Die Verwaltung in Spanien ſetzt ſich in Abhängigkeit vom Verſailler Cabinet. — Intrigue, Haß, Verräthereien und Eiferſucht walten. — Die Feindſeligkeiten beginnen. — Spanien iſt ohne Vertheidigung; ſeine Seeprovinzen, und namentlich Sardinien, ſind ohne Beſazzung. — Sardinien macht eine Anleihe. — Der von Oeſterreich in Neapel erregte Aufſtand iſt ein Vorſpiel von dem was Sardinien betreffen ſoll. 27

Drittes Capitel: (1702 — 1705.) Militäriſche Operationen in Italien und Spanien. — Sardinien legt ſich ſelbſt Opfer auf und giebt Subſidien und Geſchenke. — Trennung, Auswanderung und Zerrüttung. — Cifuentes und Monteſanto, welche in den Ereigniſſen Sar-

Seite

dinlens die erſte Rolle ſpielen ſollen, beginnen die Sache des Königs zu verrathen. — Nebenbuhlerſchaft zwiſchen den Häuſern Villaſor und Laconi, und Einfluß dieſer Feindſeligkeiten auf die Ereigniſſe. — Unfälle des Feldzuges von 1704. — Die in Catalonien gelandeten Engländer bemächtigen ſich Barcellonas. — Der Prätendent wird in dieſer Provinz eingeſetzt, von wo ſich das Feuer der Empörung nach mehreren ſpaniſchen Beſitzungen und ſpäter auch nach Sardinien hin verbreitet. . . 44

Viertes Capitel: (1706 u. 1707.) Barcellona wird eingeſchloſſen. — Die Belagerung muß mit bedeutendem Verluſt wieder aufgehoben werden. — Philipp V ſieht ſich gezwungen Madrid zu verlaſſen, wo eine feindliche Diviſion einrückt. — Rückzug des alliirten Heeres. — Der König kehrt nach Madrid zurück. — Purificationen, Abſetzungen, Verfolgungen. — Schlacht von Almanza. — Der Geiſt der Empörung ergreift auch Sardinien. — Geheime Umtriebe und Verſchwörungen in dieſer Inſel. — Der Vicekönig verfügt Deportationen. — Die Grauſamkeiten welche die Befehlshaber des vereinigten franzöſiſchen und ſpaniſchen Heeres ausüben, vermehren noch die Erbitterung der Rebellen und führen neue Aufſtände herbei. — Verluſt des Königreichs Neapel. 60

Fünftes Capitel: (1708 u. 1709.) Der neue Vicekönig von Sardinien ſucht die vornehmſten Anhänger Oeſterreichs für ſich zu gewinnen. — Die Mißvergnügten erregen im nördlichen Theile der Inſel eine Empörung. — Der entworfene Plan zu einer Expedition nach Sardinien wird von den Alliirten ausgeführt. — Eine engliſche Flotte ſchifft Landungstruppen aus. — Cagliari wird bombardirt und aufgefordert, ſich zu ergeben. — Die Stadt wird noch vor Unterzeichnung der Capitulation überliefert. — Die ganze Inſel unterwirft ſich ohne Widerſtand. — Immer höher ſteigende Zwietracht in Spanien. — Entdeckung einer Verſchwörung des Herzogs von Orleans gegen ſeinen Verwandten, den König Philipp. — Zuſtand der Angelegenheiten auf dem Continent. 84

Sechstes Capitel: (1710 — 1716.) Spanien macht eine Rüſtung um Sardinien wieder zu nehmen. — Es wird eine Landung ausgeführt. — Uebel berechnete Maaßregeln und die Verrätherei des Anführers der Expedition, laſſen das Ganze ſcheitern. — Dieſer ſchlechte Ausgang

Digitized by Google

Seite

zieht Verfolgungen und Beſtrafungen nach ſich. — Spanien ſtürzt wie Sardinien, in neue Unfälle. — Philipp V iſt zum zweiten Male gezwungen Madrid zu verlaſſen. — Vendôme rettet Spanien zu Villaviciosa, und Villars Frankreich zu Denain. — Die Unterhandlungen von Utrecht führen endlich einen allgemeinen Frieden herbei. — Sardinien bleibt dem Hauſe Oeſterreich. 103

Siebentes Capitel: (1717.) Verwaltung des Cardinal Alberoni. — Gebietender Herr in Spanien, giebt er der Politik dieſes Landes eine neue Richtung. — Sein Ehrgeiz und unruhiger Geiſt laſſen ihn ganz Europa in Bewegung bringen. — Unter dem Vorwande ſich gegen die Türken zu bewaffnen, läßt er eine geheime Expedition nach Sardinien vorbereiten. — Die Gründe zu dieſem Unternehmen gegen Oeſterreich, werden durch ein Manifeſt dargelegt. — Die ſpaniſche Flotte landet bei Cagliari, das belagert wird und ſich nach einem ſchwachen Widerſtande ergeben muß. — Unterwerfung der andern Orte ſowie der ganzen Inſel. — Der König von Spanien kommt wieder in den völligen Beſitz von Sardinien, und ſeine Autorität iſt überall wiederhergeſtellt. 118

Achtes Capitel: (1718 — 1720.) Stolz auf den Erfolg der Expedition nach Sardinien, ſendet Alberoni eine andere nach Sicilien und denkt darauf Revolutionen in Frankreich und England zu bewirken und überhaupt Europa in Flammen zu ſetzen. — Die Mächte unterzeichnen den ſogenannten Tripelallianz-Vertrag und hierauf die Quadrupelallianz gegen die ſpaniſche Politik. — In Ausführung dieſer Verträge giebt Spanien die Inſel Sardinien dem Kaiſer wieder, der in Tauſch gegen Sicilien ſie unmittelbar an den Herzog von Savoyen abtritt, welcher nun den Titel eines Königs von Sardinien annimmt. — Befreit von Alberoni, deſſen Vertreibung die alliirten Mächte verlangen, geht Philipp V willig in alle Bedingungen des Vertags ein. — Victor Amadeus nimmt Beſitz von Sardinien. 134

Neuntes Capitel: (1721 — 1792.) Die Regierung des Hauſes Savoyen ſucht in Sardinien die Civiliſation zu befördern. — Die Zeit von Carl Emanuel iſt eine Epoche des Glücks für die Inſel. — Dieſer Fürſt macht neue Einrichtungen, gründet mehrere Anſtalten und hin-

Digitized by Google

Seite

terläßt ein rühmliches Andenken. — Die folgende Regierung iſt minder glücklich. — Es ſchleichen ſich Mißbräuche in allen Verwaltungszweigen ein und erwecken Mißvergnügen und Verachtung gegen die Regierung. . 141

Zehntes Capitel: (1793 — 1797.) Die franzöſiſche Republik ſchickt eine bedeutende Macht gegen Sardinien. — Cagliari, zweimal angegriffen, vertheidigt ſich kraftvoll und mit Erfolg. — Die franz. Truppen ſchiffen ſich in Unordnung wieder ein; die Flotte zieht ſich nach bedeutenden Verluſten zurück, und die Expedition ſcheitert vollkommen. — Dies Ereigniß führt Unruhen herbei, die vier Jahre dauern. — Geſchichtlicher Ueberblick der sardiniſchen Revolution. 149

Elftes Capitel: (1797 — 1802.) Der mit der franzöſiſchen Republik geſchloſſene Allianztractat kömmt nicht zur Ausführung. — Die Franzoſen beſetzen Piemont und der Hof begiebt ſich nach Cagliari. — Carl Emanuel IV nimmt die friedenſtiftenden Decrete ſeines Vaters zurück. — Neue Urſachen zu Haß und Unzufriedenheit. — Der durch die momentanen Erfolge der Coalition nach dem Continent zurückgerufene König, führt in Italien ein herumirrendes Leben, und kömmt nicht wieder nach Sardinien. — Die franzöſiſche Regierung denkt auf eine neue Expedition; dieſer Plan wird jedoch wieder aufgegeben. 173

Zwölftes Capitel: (1802 — 1817.) Abdankung von Carl Emanuel. — Der neue König Victor Emanuel, ſchlägt mit ſeiner Familie und ſeinem Hofe, ſeine Reſidenz in Sardinien auf. — Er erläßt mehrere Verordnungen deren Zweck dahin geht, die verſchiedenen Verwaltungszweige zu ordnen und zu verbeſſern. — Zurückgerufen durch die Ereigniſſe des Krieges in ſeine Staaten auf dem feſten Lande, läßt er anfänglich die Königinn als Regentinn, dann ſeinen Bruder, den Herzog von Genevois, mit dem Titel eines Vicekönigs, in Cagliari zurück. — Nach der Abreiſe dieſes Prinzen nach dem feſten Lande, kömmt Sardinien wieder unter die Verwaltung der Vicekönige. 183

Zweite Abtheilung.

Geographiſche, antiquariſche und naturgeſchichtliche Beſchreibung der Inſel 189

Digitized by Google

Seite

Erſtes Capitel: Eintheilung des Landes. — Geographiſcher Ueberblick. — Berge. — Natur des Bodens. — Geologiſche Beobachtungen. — Erloſchene Vulkane. . . 191

Zweites Capitel: Von den Strömen und Flüſſen Sardiniens. — Deſſen Seen und Teichen. — Deſſen Mineralwaſſern und warmen Quellen. 202

Drittes Capitel: Von dem Clima und der Temperatur Sardiniens. — Von der daſelbſt unter dem Namen der Intemperie herrſchenden periodiſchen Krankheit, ſo wie den anderen auf der Inſel gewöhnlichen Krankheiten und ihren Entſtehungsurſachen. 208

Viertes Capitel: Bevölkerung Sardiniens in älterer und neuerer Zeit. 213

Fünftes Capitel: Verſuch einer vergleichenden Geographie des alten und neuen Sardiniens. 227

Sechstes Capitel: Von den Alterthümern der Inſel. . 249

Siebentes Capitel: Von den in Sardinien unter dem Namen Nuraxis, bekannten Denkmalen. — Von ihrem Urſprunge, ihrer Beſtimmung und Gebrauch. . . 255

Achtes Capitel: Münzen. — Inſchriften. — Moſaiken. — Väſen und geſchnittene Steine. 264

Topographie der Inſel. 275

Erſter Turnus: (Die Stadt Cagliari). 277

Zweiter Turnus: (Die Provinz oder das Judicat von Cagliari). 286

Dritter Turnus: (Die Provinz oder das Judicat Arborea). 306

Vierter Turnus: (Die Provinz oder das Judicat von Torres oder Loguboro). 319

Fünfter Turnus: (Die Provinz oder das Judicat Gallura). 341

Gemälde der Naturproducte Sardiniens. 349

Das Mineralreich. 349

Das Thierreich (Quadrupeden.) 359

(Vögel.) 386

Digitized by Google

Seite

(Fiſche.) 395

(Amphibien. Phoken. Schlangen und Schildkröten.) 406

(Inſekten.) 408

Das Pflanzenreich. 410

Beſondere Erſcheinungen und Eigenheiten der Inſel. . . 415

Dritte Abtheilung.

Sardiniens Ackerbau, Induſtrie, Handel, wiſſenſchaftliche Bildung, phyſiſcher und moraliſcher Character der Einwohner, deren Sprache, Sitten und Gebräuche. 419

Erſtes Capitel: Von den Stoffen und Erzeugniſſen in Sardinien — Ackerbau — Induſtrie — Handel — Aus- und Einfuhr — Handelsbilanz — Abgaben und öffentliche Einkünfte. 421

Zweites Capitel: Anlagen der Sardinier zu wiſſenſchaftlicher und Kunſtbildung. — Von denen die ſich einen Namen in der Geſchichte, ſo wie in den Wiſſenſchaften und Künſten erwarben. — Wiſſenſchaftliche Anſtatten. . 434

Drittes Capitel: Von der Landesſprache 438

Viertes Capitel: Character, Sitten, Kleidung, Gebräuche und Gewohnheiten der Sardinier. 442

Digitized by Google

Bericht über neue Unternehmungen von C. H. F. Hartmann in Leipzig.

Aulaire, H., des Grafen, Geſchichte der Fronde. A. d. Franzöſ. überſetzt. 2 Thle. gr. 8. 1827. 3 Rthlr. 8 Gr.

Cid, der, ein romant. Trauerſpiel, zum Theil nach ſpan. Romanzen gedichtet von Ernſt Ortlepp. 8. 1827. 16 Gr.

Erzählungen, romantiſche, aus der Geſchichte Englands. Nach dem Engliſchen des H. Neele, von Eduard von Bülow. 8. 1828. 1 Rthlr. 12 Gr.

Clair, Saint., dem Romane gleiches Namens der Miß Ovenson (Lady Morgan) nachgebildet vom D. Frh. v. Budberg. 8. 1827. 1 Rthlr. 12 Gr.

Darſtellungen, romantiſche, aus Wallis. 2 Thle. A. d. Engl. überſ. 8. 1827. 2 Rthlr. 12 Gr.

Erzählungen eines Reiſenden nach dem nördlichen Eismeere. A. d. Engl. überſ. durch Ed. v. Bülow. 8. 3 Theile 1827. 3 Rthlr. 8 Gr.

Falkenſciold, K. Däniſchen Generals, Denkwürdigkeiten während des Miniſt. und der Kataſtrophe des Grafen v. Struenſée; enthaltend eine treue u. unpartheyiſche Darſtellung der Urſachen u. Umſtände dieſer Kataſtrophe, in welche der Verfaſſer mit verwickelt geweſen, ſo wie ſeine 5jährige Gefangenſchaft auf der Feſte Munkholm, nebſt einer Relation der Feldzüge deſſelben in der Ruſſ. Armee gegen die Türken 1769—70 u. Betrachtung über den Militär-Etat Dänemarks. A. d. Franz. überſetzt. gr. 8. 2 Thle. 1827. 1 Rthlr. 12 Gr.

Halirſch, Ludwig, Novellen u. Geſchichten. 8. 1827. 1 Rthlr.

Laun, F., Schwänke 2 Th. 8. 1826—28. 2 Rthlr.

— — die Braut auf Reiſen. 8. 1827. 21 Gr.

— — der verliebte Poſtillon. 8. 1827. 21 Gr.

— — Familienglück. Ein Charaktergemälde. 2 Thl. 8. 1827. 1 Rthlr. 8 Gr.

— — der Geiſt des Böſen. Novelle a. d. erſten Jahren des 17. Jahrhunderts. 8. 1827. 21 Gr.

— — die falſche Spielerinn. Roman in 2 Thl. 8. 1828. 1 Rthlr. 8 Gr.

— — das Fürſtenkind. Roman. 8. 1828. 1 Rthlr. 4 Gr.

Norvins, M. de Geſchichte Napoleons. A. d. Franz. überſ. vom Prof. Schott. gr. 8. 1828. 2 Theile. 2 Rthlr.

Maja der Räthſelhafte. Eine neugriechiſche Novelle. 8. 1828. 14 Gr.

Manzoni, Alex., die Verlobten. Ein geſchichtl. Roman, dtſch. von Ed. von Bülow. 3 Thl. 8. 1828. Ord. Pap. 3 Rthlr. 18 Gr. fein. Pap 4½ Rthlr.

Mortonval, M., Fray-Eugenio oder das Auto-da-Fé von 1680. A. d. Franz. v. L. A. Magnus. 8. 3 Thl. 1827. 3 Rthlr.

Oginky, Michael Grafen von, Denkwürdigkeiten über Polen u. die Polen vom Jahre 1788 bis 1815. Deutſch von Fr. Gleich. 2 Thl. gr. 8. 1827. 3 Rthlr.

Sandoval oder der Freymaurer. Aus der ſpaniſchen Geſchichte vom Verf. des Don Eſteban. A. d. Engl. überſ. v. Fr. Schott 3 Thl. 8. 1827. 4 Rthlr.

Thiebault, Dieudonné, Friedrich der Große, ſeine Familie, ſeine Freunde u. ſein Hof; oder 20 Jahre meines Aufenthalts in Berlin. 2 Thle. gr. 8. 1827. 2 Rthlr. 16 Gr.

Unterhaltungen auf einer Reiſe von u. nach Naumburg a. d. Saale über Jena, Rudolſtadt, Saalfeld, Gera, Altenburg u. Zeitz. Mit 1 Titelvignette. 8. 1828. br. 21 Gr.

Digitized by Google

Digitized by Google